



ROLFS KÖK

EXECUTIVE CHEF – JOHAN JURESKOG

HEAD CHEF – MAGNUS JOHANSSON

SMÅPLOCK / SNACKS

Ostron* <i>Oysters</i>	35/st
Gratinerat ostron med Pata Negra, tomat & sherrymajonnäs <i>Oyster gratinee with Pata Negra, tomato & sherry mayonnaise</i>	50/st
Gratinerade franska sniglar XXL med vitlök & persilja (6st) <i>Escargot with garlic & parsley (6 pcs)</i>	195
Friterade marconamandlar <i>Deep-fried marcona almonds</i>	65
Marinerade oliver <i>Marinated olives</i>	75
Blandade charkuterier <i>Assorted cold meat</i>	165
Jamón ibérico de Bellota, Gran Reserva de Salamanca, 50 g <i>Jamón ibérico de Bellota, Gran Reserva de Salamanca, 50 g</i>	245

FÖRRÄTTER / STARTERS

Friterad majs med syrad grädde, gröna tomater, koriander & jalapeño <i>Deep fried corn with sour cream, green tomatoes, cilantro & jalapeño</i>	115
Toast med laxtartar, primörägg, ansjovis, chili & tomat <i>Toast with salmon tartare, egg, anchovy, chilli & tomato</i>	145
Kycklingterriner med pistagenötter, senap & cornichoner <i>Chicken terrine with pistachios, mustard & gherkins</i>	135
Krispsallad med grönpeppar, grädde & bacon <i>Crisp salad with green pepper, cream & bacon</i>	125
30 g störkaviar, Siberian Reserve Uruguay med tillbehör <i>30 g of caviar, Siberian Reserve Uruguay with condiments</i>	495

**Levande ostron som serveras råa är ett risklivsmedel*



VARMRÄTTER / MAIN COURSES

Burrata med primörer & salsa verde <i>Burrata with spring vegetables & salsa verde</i>	265
Rödtunga med räkor, vitlök, brynt smör & citron <i>Witch with shrimps, garlic, browned butter & lemon</i>	315
Fläskkotlett homage Alain Passard med brytböner, råstekt potatis & skysås (För två personer) <i>Pork chop homage Alain Passard with string beans, fried potatoes & pork jus (Serves two)</i>	595
Rökta Iberico-ribs med sallad, gröna ärtor & Kvibille ädel <i>Smoked Iberico ribs with salad, green peas & blue cheese</i>	285
Entrecôte 300g med potatisgratäng, haricots verts & grönpepparsmör <i>Entrecôte 300g with potato gratin, french beans & green pepper butter</i>	395

ROLFS KÖKS KLASSIKER / CLASSIC PLATES

Råraka med löjrom från Kalix eller Amerika med tillbehör <i>Thin potato pancake with vendace roe from Kalix or America with red onion & sour cream</i>	395/295
Fiskgryta med räkor, musslor, grädde & aioli <i>Fish stew with shrimps, mussels, cream & aioli</i>	255
Konfiterad fläksida från Rocklunda gård med vitkål, ölkokt lök & rostad vitlök <i>Pork confit (from the farm of Rocklunda) with cabbage, beer braised onions & roasted garlic</i>	265
Rödvinsbräserverade oxkinder med tryffel & potatispuré <i>Red wine braised cheeks of ox with truffle & potato purée</i>	275

Glöm inte att meddela oss om ni har några allergier vi behöver känna till
Don't forget to inform us if you have any allergies we need to know about



DESSERTER / PUDDINGS

Utvalda ostar från Arla Unika <i>Selected cheeses from Arla Unika</i>	60 st
Crème brûlée <i>Crème brûlée</i>	95
Färska bär med dubbelgrädde, mandel & citronkola <i>Fresh berries with double cream, almond & lemon caramel</i>	115
Nybakade madeleinekakor med kolagrädde, 1/2 eller 1/1 dussin <i>Freshly baked madeleine cakes with caramel cream, 1/2 or 1/1 dozen</i>	95/165
En kula glass eller sorbet <i>One scoop of ice cream or sorbet</i>	55
Chokladpudding med vispgrädde & kaksmulor <i>Chocolate pudding with whipped cream & cookie crumble</i>	65
Chokladkola <i>Chocolate fudge</i>	35

