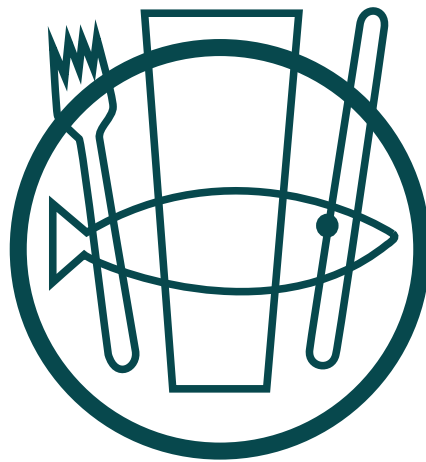




ROLFS KÖK

LUNCH

11:30 - 17:00

EXECUTIVE CHEF – JOHAN JURESKOG

HEAD CHEF – MAGNUS JOHANSSON

SMÅPLOCK / SNACKS

Ostron Gillardeau No5*	65/st
<i>Oyster Gillardeau No5</i>	
<i>*Ostron är ett risklivsmedel som äts på egen risk</i>	
Gratinerat ostron med Jamón Iberico, tomat & sherrymajonnäs	65/st
<i>Oyster gratinee with Jamón Iberico, tomato & sherry mayonnaise</i>	
Gratinerade franska sniglar XXL med vitlök & persilja (6st)	225
<i>Escargot with garlic & parsley (6 pcs)</i>	
Marconamandlar	75
<i>Marcona almonds</i>	
Färska gröna oliver från Apulien	85
<i>Fresh green olives from Apulia</i>	
Blandade charkuterier	125
<i>Assorted cold meat</i>	
Jamón Iberico de Bellota, Gran Reserva de Salamanca, 50 g	295
<i>Jamón ibérico de Bellota, Gran Reserva de Salamanca, 50 g</i>	
Grönsallad med 48 månaders parmesan	115
<i>Green salad with 48 month aged parmesan</i>	
Utvalda ostar	195
<i>Selected cheeses</i>	
Störkaviar, N25 Oscietra eller Beluga 30 g	895/1495
<i>Sturgeon Caviar, N25 Oscietra or Beluga 30g</i>	

VECKANS SALLAD

Salad Lyonnaise med pocherat ägg, bacon & Dijonsenap	225
<i>Salad Lyonnaise with poached egg, bacon & Dijon mustard</i>	

VECKANS WRETMAN

Blodpudding med lingon, brynt smör & råkostsallad	195
<i>Black pudding with lingonberries, browned butter & salad</i>	

Varje vecka serverar vi på Rolfs Kök en utvald rätt ur Wretmans kokbok "Svensk Husmanskost" med en touch av Rolfs kök.



VARMRÄTTER / MAIN COURSES

Gratinerad löksoppa med trattkantareller, cheddarost & salvia <i>Gratinated onion soup with chantarelles, cheddar cheese & sage</i>	265
Fiskgryta med räkor, musslor, grädde & aioli <i>Fish stew with shrimps, mussels, cream & aioli</i>	325
Kalixlöjrom med smörstekt toast & tillbehör <i>Vendace roe from Kalix with toast, red onion & sour cream</i>	245/435
Konfiterad fläskside 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>	335
Rödvinsbräserverade oxkinder med tryffel & potatispuré <i>Red wine braised cheeks of ox with truffle & potato purée</i>	345
Entrecôte med potatisgratäng, haricots verts & persiljesmör <i>Entrecôte with potato gratin, haricots verts & parsley butter</i>	525
Brödsteckt hälleflundra med beurre blanc, kapris & dragon <i>Breaded halibut with beurre blanc, capers & tarragon</i>	475
Gravad lax med dillstuvad potatis <i>Grav lax with dill creamed potatoes</i>	265

AFFÄRSLUNCH

425

FÖRRÄTT

Professorns gravlaxtoast med hovmästarsås
"Professorns" grav lax toast with mustard sauce

VARMRÄTT

Salad Lyonnaise - Sallad med pocherat ägg, bacon & Dijonsenap
Salad Lyonnaise - Salad with poached egg, bacon & Dijon mustard

eller/or

Blodpudding med lingon, brynt smör & råkostsallad
Black pudding with lingonberries, browned butter & salad

DESSERT

Chokladpudding med vispgrädde & kaksmulor
Chocolate pudding with whipped cream & cookie crumble

Glöm inte att meddela oss om ni har några allergier vi behöver känna till
Please inform us if you have any allergies that we should know about

