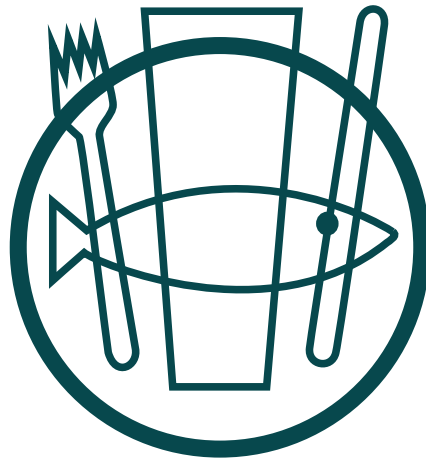




R O L F S K Ö K

L U N C H v . 4 5

1 1 : 3 0 - 1 7 : 0 0

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 30 g eller Beluga 50 g	895/2495
<i>Sturgeon Caviar, N25 Oscietra 30 g or Beluga 50g</i>	

VECKANS SALLAD

Vitello Tonnato - Kalv, tonfisk, ruccola & parmesan	245
<i>Vitello Tonnato - Veal, tuna, arugula & parmesan cheese</i>	

VECKANS WRETMAN

Lamm från Järinge gård med grädde, dill & purjolök	245
<i>Lamb (from the farm of Järinge) with cream, dill & leek</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

Cavatelli med ostronskivling, kastanjer, sherry & parmesan <i>Cavatelli with oyster mushroom, chestnuts, sherry & parmesan cheese</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
Fjällröding med blåmusselvelouté & spenat <i>Arctic char with blue mussel velouté & spinach</i>	295
Professorns gravlaxtoast med hovmästarsås <i>"Professorns" grav lax toast with mustard sauce</i>	265

AFFÄRSLUNCH 425

FÖRRÄTT

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

VARMRÄTT

Vitello Tonnato - Kalv, tonfisk, ruccola & parmesan
Vitello Tonnato - Veal, tuna, arugula & parmesan cheese

eller/or

Lamm från Järinge gård med grädde, dill & purjolök
Lamb (from the farm of Järinge) with cream, dill & leek

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

