



ROLFS KÖK

EXECUTIVE CHEF – JOHAN JURESKOG

HEAD CHEF – MAGNUS JOHANSSON

SMÅPLOCK / SNACKS

Ostron* <i>Oysters</i>	35/st
Friterat ostron med svartpeppar, parmesan & tryffel <i>Deep fried oyster with black pepper, parmesan & truffle</i>	50/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>	175
Jamón ibérico de Bellota, Gran Reserva de Salamanca, 50 g <i>Jamón ibérico de Bellota, Gran Reserva de Salamanca, 50 g</i>	245
Utvalda ostar från Arla Unika <i>Selected cheeses from Arla Unika</i>	150

FÖRRÄTTER / STARTERS

Svampsallad med Gammel knas, rotselleri & kummin <i>Mushroom salad with danish cheese, celeriac & caraway</i>	155
Sotad sellerikål med dragon, jalapeño & smör <i>Charred bok choy with tarragon, jalapeño & butter</i>	145
Gratinerad crêpes med stuvade kantareller, räkor & dill <i>Crêpes gratinee with creamed chanterelles, shrimps & dill</i>	195
Tartar av hängmörad svensk oxfilé med rotselleri, tryffel, mandlar & varma krutonger <i>Tartar of swedish dry aged beef fillet with celeriac, truffle, almonds & crutons</i>	195
30 g störkaviar, La Cav, Baerii, Valencia, Spanien, med tillbehör <i>30 g of caviar, La Cav, Baerii, Valencia, Spain, with condiments</i>	525

**Levande ostron som serveras råa är ett risklivsmedel*



VARMRÄTTER / MAIN COURSES

Fänkålsgratäng med Pernod, grädde & 30 månaders parmesan <i>Fennel gratin with Pernod, cream & 30 months parmesan</i>	265
Kryddbakad lax från Färöarna med ris, tomat, ankfett & beurre blanc <i>Baked spiced salmon from the Faroe Islands with rice, tomato, duck fat & beurre blanc</i>	295
Friterad Knäredskyckling för två med barbequesås, vallmodressing & sallad <i>Deep fried swedish chicken for two with barbeque sauce, poppy dressing & salad</i>	595
Grillad svensk rapsgris med kantareller, belugalinser & spenat <i>Grilled swedish pork secreto with chanterelles, beluga lentils & spinach</i>	325
Entrecôte 300g, från Skottland med pommes frites & bearnaisesås <i>Entrecôte 300g, from Scotland with french fries & bearnaise sauce</i>	425

ROLFS KÖKS KLASSIKER / CLASSIC PLATES

Råraka med löjrom från Bottenviken med tillbehör <i>Thin potato pancake with vendace roe from Bothnian Bay with red onion & sour cream</i>	395
Fiskgryta med räkor, musslor, grädde & aioli <i>Fish stew with shrimps, mussels, cream & aioli</i>	315
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>	275
Rödvinsbräserade oxkinder med tryffel & potatispuré <i>Red wine braised cheeks of ox with truffle & potato purée</i>	295

Glöm inte att meddela oss om ni har några allergier vi behöver känna till
Please 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>	150
Crème brûlée <i>Crème brûlée</i>	95
Glasstårta med karamelliserad banan, kola, choklad & jordnötter <i>Vanilla ice cream with caramelized banana, dulce de leche, chocolate & peanuts</i>	145
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 vaniljglass eller jordgubbssorbet <i>One scoop of vanilla ice cream or strawberry sorbet</i>	55
Toppa med jordgubbs- & rabarberkompott <i>Add strawberry & rhubarb compote</i>	+35
Chokladpudding med vispgrädde & kaksmulor <i>Chocolate pudding with whipped cream & cookie crumble</i>	75
Chokladkola <i>Chocolate fudge</i>	35

