



ROLFS KÖK

EXECUTIVE CHEF – JOHAN JURESKOG

HEAD CHEF – MAGNUS JOHANSSON

SMÅPLOCK / SNACKS

Ostron* <i>Oysters</i>	35/st
Friterat ostron med svartpeppar & tryffel <i>Deep fried oyster with black pepper & 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

Rättikacrudité med lönn sirap, olivolja & sesam <i>Daikin crudité with maple syrup, olive oil & sesame</i>	145
Lätthalstrad Färölax med grädde & pepparrot <i>Seared salmon from Faroe islands with cream & horseradish</i>	165
Kycklingterriner, hommage le Gavroche med senap, pistage & grädde <i>Chicken terrine, hommage le Gavroche with mustard, pistachio & cream</i>	155
Grillat mörghäls med 'Nduja, persilja & honung <i>Grilled bone marrow with 'Nduja, parsley & honey</i>	175
30 g storkaviar, La Cav, Baerii, Valencia, Spanien, med tillbehör <i>30 g of caviar, La Cav, Baerii, Valencia, Spain, with condiments</i>	525



VARMRÄTTER / MAIN COURSES

Scarfette i buljong med gorgonzola, grönkål & brynt smör <i>Scarfette pasta in broth with gorgonzola, kale & browned butter</i>	265
Panerad havsabborre med blåmusslor, grädde & spetskål <i>Breaded seabass with mussels, cream & cabbage</i>	345
Friterad grisfotsterrin med senap, gröna ärtor, konjak & potatis <i>Deep fried terrin of pig's trotters with mustard, green peas, cognac & potatoes</i>	295
Noir de Bigorre-kotlett med beurre blanc, dragon, avruga & potatiskroketter <i>Cutlet of Noir de Bigorre pig, with beurre blanc, tarragon, avruga & potato croquette</i>	385
Entrecôte 300g, från Skottland med potatisgratäng & rökt smör <i>Entrecôte 300g, from Scotland with potato gratin & smoked butter</i>	425
Rolfs köks julgrishuvud i fyra serveringar för minst två personer <i>Rolfs kök's christmas pig's head in four servings for minimum two people</i>	595/pp
Matchande dryckespaket <i>Matching drink pairing</i>	515/pp

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
Rödvinsbräserverade 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
Ris à la Malta med bourbonvanilj, pistage, mandel & körsbärssås <i>Rice pudding with cream, bourbon vanilla, pistachio, almond & cherry juice</i>	125
Sockerkaka med mascarpone & hjortron <i>Sponge cake with mascarpone & cloudberry</i>	125
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>	75
Chokladkola <i>Chocolate fudge</i>	35

