



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

Tarte flambée med potatis, tryffel & marconamandlar <i>Tarte flambée with potatoes, truffle & marcona almonds</i>	165
Laxmousse med räkor, avokado, dill & jalapeño <i>Salmon mousse with shrimps, avocado, dill & jalapeño</i>	165
Vildsvinsterrin från Järinge gård med pistagenötter & dijonnaise <i>Swedish wild boar terrine with pistachios & dijonnaise</i>	135
Fårtartar med rökt rotfruktskräm & varma krutonger <i>Tartare of mutton with smoked root vegetables purée & warm croutons</i>	165
30 g storkaviar, 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

Grönkålsgnocchi med svamp, grädde, parmesan, valnötter & jalapeño <i>Kale gnocchi with mushrooms, cream, parmesan, walnuts & jalapeño</i>	245
Gäddqueneller med hummersås, spenat & potatis <i>Pike quenelles with lobster sauce, spinach & potatoes</i>	295
Grillad kalvkotlett med spenat, parmesan, tryffel & hasselnötter <i>Grilled veal chop with spinach, parmesan, truffle & hazelnuts</i>	445
Kalvbrässhnitzel med råstekt potatis, gröna ärtor, mynta & maltvinäger <i>Veal sweetbread schnitzel with pan-fried potatoes, peas, mint & malt vinegar</i>	345
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 Bottenviken eller USA med tillbehör <i>Thin potato pancake with vendace roe from Bothnian Bay or USA 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 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>	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
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>	60 st
Crème brûlée <i>Crème brûlée</i>	95
Karamelliserade bananer med vaniljglass, nötmaräng, choklad & grädde <i>Caramelized bananas with vanilla ice cream, nut meringue, chocolate & cream</i>	135
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

