



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>	165
Mortadella med hasselnötter från Piemonte <i>Mortadella with hazelnuts from Piedmont</i>	125
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

Fetaost med citrussallad, honung, timjan & mynta <i>Feta cheese with citrus salad, honey, thyme & mint</i>	165
Toast med råmarinerad havskräfta, jalapeño, sesam & avokado <i>Toast with raw marinated langoustine, jalapeño, sesame & avocado</i>	215
Kalvterriner med dragonkräm, vitlök & persilja <i>Terrine of veal with tarragon cream, garlic & parsley</i>	165
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

Feuilletés aux légumes, primörer med smördeg & tryffel <i>Feuilletés aux légumes, spring vegetables with puff pastry & truffle</i>	265
Tonnato tonnato, halstrad gulfenad tonfisk med sellerikål, jalapeño & citron <i>Tonnato tonnato, seared yellowfin tuna with bok choy, jalapeño & lemon</i>	365
Friterad Knäredskyckling för två med barbequesås, vallmodressing & sallad <i>Deep fried swedish chicken for two with barbeque sauce, poppy dressing & salad</i>	595
Grillad kalv med grön sparris, pommes frites & bearnaisesås <i>Grilled veal with green asparagus, french fries & bearnaise sauce</i>	385
Entrecôte 300g, från Skottland med sallad, haricots verts, ramlök & parmesan <i>Entrecôte 300g, from Scotland with salad, french beans, ramsons & parmesan</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 fläxksida 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
Färska bär med vaniljglass, Sauternes & kanderade oliver <i>Fresh berries with vanilla ice cream, Sauternes & candied olives</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 Toppa med bränd macadamianöts praliné <i>One scoop of vanilla ice cream Add burned macadamia nut praliné</i>	55 +20
Melongranité med mynta, citron & Midori <i>Melon granita with mint, lemon & Midori</i>	65
Chokladpudding med vispgrädde & kaksmulor <i>Chocolate pudding with whipped cream & cookie crumble</i>	75
Chokladkola <i>Chocolate fudge</i>	35

