



ROLFS KÖK

EXECUTIVE CHEF – JOHAN JURESKOG

HEAD CHEF – MAGNUS JOHANSSON

SMÅPLOCK / SNACKS

Ostron <i>Oysters</i>	35/st
Ostron Farmstead med blodapelsin, lime, rosépeppar & krasse <i>Oyster Farmstead with blood orange, lime, pink peppercorn & cress</i>	45/st
Gratinerat ostron med Pata Negra, tomat & sherrymajonnäs <i>Oyster gratinee with Pata Negra, tomato & sherry mayonnaise</i>	50/st
Sniglar med lardo, salvia & vitlök (6 st) <i>Snails with lardo, sage & garlic (6 pcs)</i>	135
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

Bakad potatis med gotlandstryffel, brynt smör, parmesan & friterad purjolök <i>Baked potato with Swedish truffle, browned butter, parmesan & fried leek</i>	165
Smörrebröd med kryddsill, ansjovis, potatis & pocherat ägg <i>Open sandwich with pickled herring, anchovy, potato & poached egg</i>	155
Dansk munk med räkor, trattkantareller, dill & citron <i>Danish doughnut with shrimps, yellowfoot chanterelles, dill & lemon</i>	155
Het BBQ toast New Orleans med rödräkor, burrata & vitlök <i>Spicy BBQ toast New Orleans with red prawns, burrata & garlic</i>	185
Krispig grisfot med karljohansvamp, dillmajonnäs & fläsksky <i>Crispy pig's trotter with porcini mushroom, dill mayonnaise & pork jus</i>	135
Kalvtartar med kapris, oliver, tomat, fänkål & pesto <i>Veal tartare with capers, olives, tomato, fennel & pesto</i>	175
30 g störkaviar, Attilus Royal Oscietra med hackat ägg, gräslök, crème fraîche & rostat bröd <i>30 g of caviar, Attilus Royal Oscietra with chopped egg, chive, crème fraîche & toast</i>	495



VARMRÄTTER / MAIN COURSES

Friterad aubergine med curry, buffelricotta, grönkål, mandlar & sesamfrön <i>Fried aubergine with curry, buffalo ricotta, kale, almonds & sesame seeds</i>	265
Gratinerad rödtunga med karljohansvamp, grädde & spenat <i>Gratinated witch flounder with porcini mushroom, cream & spinach</i>	315
Cavatelli med kammussla, fläsk & gremolata <i>Cavatelli with scallops, pork & gremolata</i>	295
Secreto de ibérico-schnitzel med störkaviar & gräslökssmörsås <i>Secreto de ibérico schnitzel with caviar & chive beurre blanc</i>	395
Ankhals fylld med anklever & fläsk med potatiskroketter, gräddsås & svartvinbärsgeleé (för 2 personer, 30 min) <i>Stuffed duck neck with foie gras, pork, potato croquettes, cream sauce & blackcurrant jelly (serves 2 p, 30 min)</i>	695
Entrecôte 300g från Polen "Victoria selected" med potatisgratäng, haricots verts & smör med rökt talg <i>Entrecôte 300g from Poland "Victoria selected" with potato gratin, french beans & butter with smoked tallow</i>	395

ROLFS KÖKS KLASSIKER / CLASSIC PLATES

Råraka med löjrom från Kalix eller Amerika med tillbehör <i>Thin potato pancake with vendace roe from Kalix or America with red onion & sour cream</i>	395/295
Fiskgryta med räkor, musslor, grädde & aioli <i>Fish stew with shrimps, mussels, cream & aioli</i>	245
Fläskkorv med Pata Negra, gräddkokta grönsaker & råstekt potatis <i>Pork sausage with Pata Negra, creamed vegetables & fried potatoes</i>	265
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>	255
Rödvinbräserverade oxkinder med tryffel & potatispuré <i>Red wine braised cheeks of ox with truffle & potato purée</i>	265

Glöm inte att meddela oss om ni har några allergier vi behöver känna till
Don't forget to inform us if you have any allergies we need to know about



OST / CHEESE

Tre ostar med tillbehör <i>Three cheeses with condiments</i>	125
Brillat Savarin Pastöriserad komjolk, Normandie, Frankrike <i>Pasteurized cow's milk, Normandy, France</i>	45
Fourme d'Ambert Opastöriserad komjolk, blåmögel, Auvergne, Frankrike <i>Unpasteurized cow's milk, blue cheese, Auvergne, France</i>	45
Gruyère Opastöriserad komjolk, 24 månader, Jura, Schweiz <i>Unpasteurized cow's milk, 24 months, Jura, Switzerland</i>	45

DESSERTER / PUDDINGS

Crème brûlée <i>Crème brûlée</i>	95
Mamma Evas äppelsorbet med kokoskaka, lemon curd & dulce de leche <i>Apple sorbet with coconut cake, lemon curd & dulce de leche</i>	125
Sabayonne med vaniljglass, kaffe & hasselnötter <i>Sabayon with vanilla ice cream coffee & hazelnuts</i>	115
Chokladmoussetårta med mandel, körsbär & hallon <i>Chocolate mousse cake with almond, cherries & raspberries</i>	135
Romflamberad engelsk pudding med kolasås & romrussinglass (för 2-4 personer) <i>Rum flambéed English pudding with butterscotch & rum raisin ice cream (serves 2-4 people)</i>	215
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 <i>One scoop of vanilla ice cream</i>	55
En kula äppelsorbet <i>One scoop of apple sorbet</i>	55
Chokladpudding <i>Chocolate pudding</i>	65
Chokladtryffel <i>Chocolate truffle</i>	30

