



ROLFS KÖK

EXECUTIVE CHEF – JOHAN JURESKOG

HEAD CHEF – MAGNUS JOHANSSON

SMÅPLOCK / SNACKS

Ostron <i>Oysters</i>	36/st
Grillade ostron med pepparrot, grädde & citron <i>Grilled oysters with horseradish, cream & lemon</i>	45/st
Gratinerade ostron med Pata Negra, tomat & sherrymajonnäs <i>Oysters gratinee with Pata Negra, tomato & sherry mayonnaise</i>	50/st
Sniglar med lardo, salvia & vitlök (6st) <i>Snails with lardo, sage & garlic (6pcs)</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, 50g <i>Jamón ibérico de Bellota, Gran Reserva de Salamanca, 50g</i>	245

FÖRRÄTTER / STARTERS

Carpaccio av rödräka med ris, ärtor & mynta <i>Carpaccio of red prawns with rice, peas & mint</i>	185
Grillad isbergsallad med sobrasada, frön & honung <i>Grilled iceberg lettuce with sobrasada, seeds & honey</i>	165
Kalvmage i tomatsås med kapris, sardeller & persilja <i>Veal tripe in tomato sauce with capers, anchovy & parsley</i>	135
Dansk munk med bacon, provolone & urfapeppar <i>Danish doughnut with bacon, provolone & urfa biber chili</i>	145
Friterad jordärtskocka med oxtartar, dijonsenap & dill <i>Deep-fried jerusalem artichoke with beef tartare, dijon mustard & dill</i>	175
30/250 gram störkaviar med tillbehör <i>30/250 grams of caviar with condiments</i>	495/3495



VARMRÄTTER / MAIN COURSES

Aubergine involtini med mozzarella, tomat & basilika <i>Aubergine involtini with mozzarella, tomato & basil</i>	245
Hummer i tre serveringar för två personer <i>Lobster in three servings for two people</i>	995
Potatisstek skrei med spenat, rödvin, champinjoner & bacon <i>Potato fried loin of cod with spinach, red wine, mushrooms & bacon</i>	315
Gnocchi med vildsvinsragu, kyckinglever & pecorino <i>Gnocchi with wild boar ragu, chicken liver & pecorino</i>	275
Hommage à Paul Bocuse - Tryffelsoppa med kalvbringa, kyckling & anklever <i>Hommage à Paul Bocuse - Truffle soup with brisket of veal, chicken & foie gras</i>	295
Kalvschnitzel Cordon Bleu <i>Veal schnitzel Cordon Bleu</i>	345
Svensk entrecôte 300gr från Scan i Linköping med potatisgratäng, haricots verts & svartpepparsmör <i>Swedish entrecôte 300g with potato gratin, french beans & black pepper butter</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>Fishstew with shrimps, mussels, cream & aioli</i>	235
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>	245
Rödvinsbräserverade oxkinder med tryffel & potatispuré <i>Red wine braised cheeks of ox with truffle & potato purée</i>	255

Allergier - Glöm inte att meddela oss om ni har några allergier vi behöver känna till
Allergies - 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
Stilton Pastöriserad komjolk, blåmögel, Colston bassett farmhouse, England <i>Pasteurized cow's milk, blue cheese, Colston bassett farmhouse, England</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
Radiokaka med gräddglass, nötter & körsbär <i>Chocolate ganache cake with biscuits, ice cream, nuts & cherries</i>	115
Brödpudding med hasselnötter & äpple (för 2 personer) <i>Bread pudding with hazelnuts & apple (serves 2 persons)</i>	175
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
Affogato med choklad & punsch <i>Affogato with chocolate & arrak</i>	95
En kula gräddglass <i>One scoop of ice cream</i>	55
En kula svartvinbärssorbet <i>One scoop of blackcurrant sorbet</i>	55
Chokladpudding <i>Chocolate pudding</i>	65
Chokladtryffel <i>Chocolate truffle</i>	30

