



ROLFS KÖK

EXECUTIVE CHEF – JOHAN JURESKOG

HEAD CHEF – MAGNUS JOHANSSON

SMÅPLOCK / SNACKS

Ostron <i>Oysters</i>	39/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 (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

Konfiterad purjolök med fetaost, tomat & oliver <i>Leek confit with feta cheese, tomato & olives</i>	135
Kyld vichyssoise med tartar av pilgrimsmussla <i>Cold vichyssoise with scallop tartare</i>	135
Kantarelltoast med hummergrädde, spenat & parmesan <i>Chanterelle toast with lobster cream, spinach & parmesan</i>	185
Färserade krabblor med koriander, gurka & citrongräs <i>Stuffed crab claws with coriander, cucumber & lemongrass</i>	175
Surdegspasta med svamp, kalvsky & pecorino <i>Sourdough pasta with mushrooms, veal jus & pecorino</i>	165
Märgben med arborioris, parmesan & vitlök <i>Bone marrow with arborio rice, parmesan & garlic</i>	165
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

Pumparavioli med pecorino, spenat, valnötter & brynt smör <i>Pumpkin ravioli with pecorino, spinach, walnuts & browned butter</i>	275
Störqueneller med kaviar, beurre blanc, spenat & pressad potatis <i>Sturgeon quenelles with caviar, beurre blanc, spinach & potatoes</i>	395
Blåmusslor i vitt vin med sobrasada, aioli & pommes frites <i>Blue mussels in white wine with sobrasada, aioli & french fries</i>	265
Blodanka i tre serveringar för två personer - Lever- Konfiterat lår - Stekt bröst <i>French duck in three servings for two people - Foie gras - Leg confit - Pan-fried fillet</i>	695
Kalvschnitzel med escalivada, citron & sardeller <i>Veal schnitzel with escalivada, lemon & anchovy</i>	325
Entrecôte 300g från Polen "Victoria selected" med potatisgratäng, haricots verts & Café de Paris-smör <i>Entrecôte 300g from Poland "Victoria selected" with potato gratin, french beans & Café de Paris 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>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
Lemon curd med lakrits, hallon & krossade drömmar <i>Lemon curd with licorice, raspberry & shortcrust cookies</i>	125
Friterad munk med smörkola, äpple & färskost <i>Deep fried doughnut with butterscotch, apple & cream cheese</i>	135
Vaniljglass med kaffe, sabayonne & hasselnötter <i>Vanilla ice cream with coffee, sabayon & hazelnuts</i>	115
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 lakritsglass <i>One scoop of licorice ice cream</i>	55
En kula björnbärssorbet <i>One scoop of blackberry sorbet</i>	55
Chokladpudding <i>Chocolate pudding</i>	65
Chokladtryffel <i>Chocolate truffle</i>	30

