



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

Grönkålssallad med soja, hasselnötter & pecorino <i>Kale salad with soy, hazelnuts & pecorino</i>	115
Kantarelltoast med västerbottenost, grönkål & urfapeppar <i>Chanterelle toast with Swedish cow's cheese, kale & urfa chilli</i>	185
Laxtartar med avokado, oliver, pocherat ägg, senap & rostat surdegsbröd <i>Salmon tartare with avocado, olives, poached egg, mustard & toasted sourdough bread</i>	175
Pasta sorprese med hummer, pinjenötter, dill & brynt smör <i>Pasta sorprese with lobster, pine nuts, dill & browned butter</i>	225
Kyld oxconsommé med löjrom, rödlök & crème fraîche <i>Chilled beef consommé with vendace roe, red onion & crème fraîche</i>	165
Märgben med arborioris, parmesan & vitlök <i>Bone marrow with arborio rice, parmesan & garlic</i>	165
30/250 gram störkaviar med tillbehör <i>30/250 grams of caviar with condiments</i>	495/3495



VARMRÄTTER / MAIN COURSES

Pumparavioli med pecorino, spenat, valnötter & brynt smör <i>Pumpkin ravioli with pecorino, spinach, walnuts & browned butter</i>	265
Smörbakad röding i bit med färskpotatis, purjolök & hollandaise <i>Butter baked arctic char on the bone with new potatoes, leek & hollandaise sauce</i>	295
Grillad calamares med svartris & chorizo <i>Grilled calamares with black rice & chorizo</i>	315
Pata Negra späckad fläskkotlett från Sala med bondbönor, morot & gremolata (för 2 p, 45 min) <i>Pata Negra stuffed Swedish pork chop with broad beans, carrot, veal jus & gremolata (serves 2 people, 45 min)</i>	695
Dikalvracks med romesco & råmarinerade kronärtskockor <i>Rack of suckling veal with romesco & raw marinated artichokes</i>	365
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
Varma smultron med mascarponeglass & champagne <i>Warm wild strawberries with mascarpone ice cream & champagne</i>	125
Morotskaka med färskostglass & ingefära <i>Carrot cake with cream cheese ice cream & ginger</i>	125
Choklad- & mandeltarte med björnbärssorbet <i>Chocolate & almond tart with blackberry sorbet</i>	125
Nybakade madeleinekakor med blåbärsgärde, 1/2 eller 1/1 dussin <i>Freshly baked madeleine cakes with blueberry cream, 1/2 or 1/1 dozen</i>	95/165
Tarte à la crème med jordgubbar & vispgrädde (för 2-4 personer) <i>Tarte à la crème with strawberries & whipped cream (serves 2-4 people)</i>	195
En kula vaniljglass <i>One scoop of vanilla 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

