



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>Gratinated oysters 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>	55
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

Vit sparris med stenbitsrom, ägg, senap & persilja <i>White asparagus with lumpfish roe, egg, mustard & parsley</i>	165
Laxtartar med avokado, saltgurka & störkaviar <i>Tartare of salmon with avocado, gherkin & caviar</i>	225
Minestrone med bondbönor, sherry & parmesan <i>Minestrone with broad beans, sherry & parmesan</i>	125
Färskpotatis med kalvhjärna, dill & beurre blanc <i>New potatoes with veal brains, dill & beurre blanc</i>	125
Carpaccio av svensk biff med burrata & sommartryffel <i>Carpaccio of Swedish sirloin with burrata & summer truffle</i>	215
30/250 gram störkaviar med tillbehör <i>30/250 grams of caviar with condiments</i>	495/3495



VARMRÄTTER / MAIN COURSES

Vårprimörer med nässelricotta, pocherat ägg & pasta <i>Spring vegetables with nettle ricotta, poached egg & pasta</i>	275
Flundrarygg med sparrishollandaise & färskpotatis <i>Flounder on the bone with asparagus hollandaise sauce & new potatoes</i>	315
Ballotine av Bjärekyckling med grönkål, Cognac & tryffel <i>Ballotine of Swedish chicken with kale, Cognac & truffle</i>	295
Rökt lammnacke med honung, fetaost, fänkål & koriander <i>Smoked lamb neck with honey, feta cheese, fennel & coriander</i>	285
Grishuvud med romansallad, sardeller & parmesan (ca 40 minuter) <i>Pig's head with romaine lettuce, anchovies & parmesan (ca 40 minutes)</i>	495 (Serves 2 people)
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 Kalixlöjrom & tillbehör <i>Thin potato pancake with vendace roe from Kalix, red onion & sour cream</i>	295
Fiskgryta med räkor, musslor, grädde & aioli <i>Fishstew with shrimps, clams, 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 fläskside 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
Rödvinbräserverade 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



DESSERTER / PUDDINGS

Crème brûlée <i>Crème brûlée</i>	95
Mandelflarn med rabarber, citron & jordgubbssorbet <i>Almond biscuit with rhubarb, lemon & strawberry sorbet</i>	135
Jordgubbar med äpple, gräddfil & sockerkaka <i>Strawberries with apple, sour cream & sponge cake</i>	125
Dansk munk med hallon & vanilj <i>Danish doughnut with raspberries & vanilla</i>	75
Affogato med strega <i>Affogato with strega</i>	95
En kula glass eller sorbet <i>One scoop of ice cream or sorbet</i>	45
Utvalda ostar <i>Assorted cheeses</i>	145
Chokladpudding <i>Chocolate pudding</i>	65
Chokladtryffel <i>Chocolate truffle</i>	30

