



ROLFS KÖK

EXECUTIVE CHEF – JOHAN JURESKOG

HEAD CHEF – MAGNUS JOHANSSON

SMÅPLOCK / SNACKS

Ostron Antilope No3*	65/st
<i>Oyster Antilope No3</i>	
<i>*Ostron är ett risklivsmedel som äts på egen risk</i>	
Gratinerat ostron med Pata Negra, tomat & sherrymajonnäs	65/st
<i>Oyster gratinee with Pata Negra, tomato & sherry mayonnaise</i>	
Gratinerade franska sniglar XXL med vitlök & persilja (6st)	225
<i>Escargot with garlic & parsley (6 pcs)</i>	
Köksmästarägg med rökt ål & forellrom	95/st
<i>Head chefs egg with smoked eel & trout roe</i>	
Marconamandlar	75
<i>Marcona almonds</i>	
Färska gröna oliver från Apulien	85
<i>Fresh green olives from Apulia</i>	
Blandade charkuterier	115/pp
<i>Assorted cold meat</i>	
Jamón Iberico de Bellota, Gran Reserva de Salamanca, 50 g	295
<i>Jamón ibérico de Bellota, Gran Reserva de Salamanca, 50 g</i>	
Utvalda ostar	175
<i>Selected cheeses</i>	
Grönsallad	125
<i>Green salad</i>	
<h2>FÖRRÄTTER / STARTERS</h2>	
Minestrone med Pecorino Romano	125
<i>Minestrone with Pecorino Romano</i>	
Vit sparris med nobisdressing, ingefära & rökta laxfenor	175
<i>White asparagus with nobis sauce, ginger & smoked salmon fins</i>	
Oxfilecarpaccio med pinjenötter, Amalficitron & persilja	225
<i>Beef carpaccio with pine nuts, Amalfi lemon & parsley</i>	
Störkaviar, N25 Oscietra eller Beluga 30 g	895/1495
<i>Sturgeon Caviar, N25 Oscietra or Beluga 30g</i>	



VARMRÄTTER / MAIN COURSES

Gnocchi med tomat, ramslök & mandlar <i>Gnocchi with tomato, ramsons & almonds</i>	285
Sotad Mälargös med grädde, blåmusslor & zucchini <i>Swedish pike perch with cream, mussels & zucchini</i>	395
Pernodflamberad kalvbräss med vit sparris & ramslökshollandaise <i>Sweetbread with white asparagus, pernod & ramsons hollandaise sauce</i>	425
Järingefår med vita bönor, aubergine & tomat <i>Järinge mutton with white beans, aubergine & tomato</i>	325
Vårkyckling med grönpeppar, ankelever & färskpotatis <i>Spring chicken with green pepper, foie gras & new potatoes</i>	375
Entrecôte med potatisgratäng, haricots verts & persiljesmör <i>Entrecôte with potato gratin, haricots verts & parsley butter</i>	545

ROLFS KÖKS KLASSIKER / CLASSIC PLATES

Råraka med Kalixlöjrom & tillbehör <i>Thin potato pancake with vendace roe from Kalix with red onion & sour cream</i>	415
Fiskgryta med räkor, musslor, grädde & aioli <i>Fish stew with shrimps, mussels, cream & aioli</i>	325
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>	335
Rödvinsbräserade oxkinder med tryffel & potatispuré <i>Red wine braised cheeks of ox with truffle & potato purée</i>	345

Glöm inte att meddela oss om ni har några allergier vi behöver känna till
Please inform us if you have any allergies we need to know about



DESSERTER / PUDDINGS

Utvalda ostar <i>Selected cheeses</i>	175
Crème brûlée <i>Crème brûlée</i>	125
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
Chokladfondant med mandel, körsbär & syrad grädde (20 min) <i>Chocolate fondant with almond, cherries & cream (20 min)</i>	165
En kula glass eller sorbet <i>One scoop of ice cream or sorbet</i>	65
Chokladpudding med grädde & kaksmulor <i>Chocolate pudding with cream & cookie crumble</i>	75
Choklad till kaffet <i>Chocolate treat</i>	45

