

Lunch meny

SERVERAS 11:00-14:00

Bröd, sallad, kaffe och kaka på maten ingår givetvis i alla rätter
All lunch dishes includes salad, bread, coffee and biscuits

Räkmacka 205 kr

räkor, ägg, majonnäs, nystekt surdegsbröd
Open sour dough sandwich with prawns, egg, mayonnaise

Råraka (veg) 145 kr

med tångcaviar, crème fraiche och rödlök
Crispy potato cake with sea weed roe,
sour cream and red onion

Råraka sikrom 205 kr

crème fraiche och rödlök
Crispy potatoe cake with white fish roe, sour cream
and red onion

Rolf de Marés fisk- och skaldjursgryta 175 kr

med räkor, saffran, krutonger och aioli
Creamy saffron flavoured fish stew with
prawns, aioli and croutons

Halstrad lax 185 kr

örtagårdssås, forellrom, citronsyrad
ärtskottsallad, picklad fänkål
och kokt potatis
Sear salmon whit herb emulsion, troth roe, pea sprout
salad, pickled fennel and boiled potatoes

Halumisallad (veg) 168 kr

med citronette, granatäppelkärnor
och rostad pistagenötter
Salad with halloumi cheese, pistachios, pomegranate and
citronette

Caesar kyckling 158 kr

kycklinglårfileer, bacon,
krutonger, grana padana
Caesar salad with boneless chicken thighs and bacon

Fish 'n Chips 189 kr

curry remoulade och citronsyrad
grönsaker
with curry remoulade, lemon flavored vegetables



Tidig lunch! dagens rätt 99 kr

och 10% på all

annan mat

mellan

11-11.30

(går inte att kombinera

med andra erbjudanden

eller rabatter)



Vänligen meddela oss om
du har allergier.

Please let us know if you
have any allergies.



Bistro

ROLF de MARÉ

Vincafé

Köttbullar 198 kr

med gräddsås, kokt potatis,
rårörda lingon och pressgurka
Swedish meatballs with cream sauce, boiled potatoes,
ingonberries and fresh pickled cucumber

Steak Frites 285 kr

Ryggbiff med kappa, tomat sallad,
bearnaise och pommes frites
Sirloin steak, bearnaise, tomato salad and fries

Raggmunkar 165 kr

med stekt rimmat fläsk
och rårörda lingon
Potato pancakes with fried salted
pork and lingonberries

Fläskfilé 178 kr

med bearnaise, pommes frites
och bakad tomat
Pork tenderloin with sauce bearnaise,
french fries and baked tomato

Dryck

Kolsyrat vatten (FILTRERAT) ... 28 kr
Filtered carbonated water

Alkoholfri öl 55 kr
non alchol beer

Lättöl 32 kr
low alchol beer

Äppelmust 32 kr



Husets Cava 92 kr/glas

Husets vita/röda 98 kr/glas

Galopp 48 kr

Norrlands Guld 72 kr

ÖPPET VARJE DAG
FRÅN 11-SENT

Svenska Fatöl

Swedish Draft Beer

40 cl

Norrlands Guld Lager	72 kr
WISBY PILS (eko)	87 kr
Sleepy Bulldog Pale Ale	89 kr
Månadens Gästfat	95 kr

Fler öl och cider hittar ni i bordsmenyn
You find more beers and cider in the table menu



Alkoholfritt

Non alcohol

Kolsyrat vatten (FILTRERAT)	28 kr
Coca Cola, Zero	42 kr
Löttöl Norlands Guld	48 kr
Alkoholfri öl	55 kr
Briska (33 CL)	58 kr
Apelsin juice/äppelmust	38 kr
Alkoholfri Cava	68 kr

Bubbel

Sparkling wine

14 CL / FLASKA

Champagne	725 kr
Huit Terroirs Origine, Brut, Tribaut Schloesser (FRA)	
Cava	89/445 kr
Mas Pere, Brut (ESP)	

Vitt vin

White wine

18 CL / FLASKA

Hörner Riesling Steinbock	129/516 kr
Riesling (DE)	
Chateau de Corselles	158/632 kr
Chardonnay (FRA)	
Husets vita / Vin de table	98/392 kr
Macabeo (ESP) ORGANIC	
La Strada	112/448 kr
Chardonnay (ITA)	
Garzon de Corte	132/528 kr
Sauvignon Blanc (URY)	

Rött vin

Red wine

18 CL / FLASKA

La Danza	145/568 kr
Malbec (ARG)	
Garzon Reserva	165/660 kr
Marselan (URY)	
Husets röda / Vin de table	98/392 kr
Tempranillo (ESP) ORGANIC	
Il Gufo	112/448 kr
Primitivo (ITA)	
Cantos de Vapicdra Rioja	138/552 kr
Tempranillo (ESP)	

Rosé

Rosé wine

Santiago VV	118/472 kr
Touriga Nacional e Espadeiro (PT)	

Vi är kontantfria/We are a cash free



Följ oss gärna på facebook och Instagram
[@bistro_rolf_de_mare](#)