

Á



la carte

Förrätter

Starters

Råraka (veg) 145 kr

med tångcaviar, crème fraîche och rödlök

Crispy potatoe cake with seaweed roe, sour cream and red onion

Råraka sikrom 205 kr

crème fraîche och rödlök

Crispy potatoe cake with white fish roe, sour cream and red onion

Matjessill 148 kr

med brynt smör, ägg, potatis och rödlök

Matjes Herring with browned butter, egg, potatoes and red onions

Skagenröra 169 kr

på toast, sallad, rödlök, citron och dill

(pimpa med sikrom + 48 kr)

Prawns in mayonnise on a toast with dill, lemon and red onions

(If you want to ad white fish roe + 48 kr)

Snacks

Finger food

Rotfruktchips..... 58 kr

Root vegetable chips

Fransk ölkorv 89 kr

French beer sausage

Frittade kycklingvingar Blue Cheese . 72 kr

Deep fried kicken wings with Blue Cheese dressing

Friterad potatis, parmesan, chipotlecrème..... 69 kr

Patatas fritas with parmesan cheese and chipotle emulsion

Halloumifritters,

lime- & chiliemulsion 89 kr

Halloumi fritters with lime and chili emulsion

Jordnötter/Potatis chips 38 kr

Peanuts/chips

Pommes Bea eller Aioli..... 58 kr

French fries and bearnaise or Aioli

**Rostade oliver "Tapenade",
& rostat bröd 75 kr**

Roasted olives "Tapenade Style" and bread

Vi är kontantfria/We are a cash free

www.bistorolf.net/info@bistorolf.net/08-51104798

Följ oss gärna på facebook och Instagram

Tarte Flambées

GREAT TO SHARE!
(alsatian pizza bianco)

La Chèvre (veg) 178 kr

chèvre, parmesan, ugnsbakade rödbetor,
honung och pinjenötter

Sour cream, Chèvre and Parmesan cheese,
baked beets, honey and pine nuts

La Classique 148 kr

parmesan, bacon och lök

Sour cream, Parmesan cheese, bacon and onions

La Scandinave 215 kr

Västerbottenost, sikrom, rödlök och dill

Sour cream, swedish cheese, whitefish roe and red onions

La Basilic (veg) 158 kr

mozzarella, basilika, pistou, pinjenötter
och soltorkad tomat

Mozzarella cheese, basil, pistou, pinenuts and sundried tomatoes



Sallader/Mackor

Salads/Sandwich

Halloumi (veg) 189 kr

Ljummen sallad med granatäppelkärnor,
citronette och rostade pistagenötter

Salad with halloumi cheese, pistachios,
pomegranate and citronette

Caesarsallad 175 kr

kycklinglårfileer, bacon,
Grana padana och krutonger

Caesar salad with chicken thigh filé, bacon and crutons

Räkmacka 205 kr

räkor, ägg, majonnäs, nystekt surdegsbröd

Open sourdough sandwich with prawns, egg, mayonnaise,
dill and lemon

Varmrätter

Main

Rolf de Marés fisk- och skaldjursgryta 225 kr

räkor, saffran, krutonger och aioli

Creamy saffron flavoured fish stew with prawns, aioli and crutons

Fish 'n Chips 189 kr

curry remoulade och citronsyrad grönsaker

with curry remulade lemon flavored vegetables

Halstrad lax 235 kr

örtagårdssås, forellrom, citronsyrad ärt-
skottsallad, picklad fänkål och kokt potatis

Seard salmon whit herb emulsion, trot roe, pea sprout salad,
pickled fennel and boiled potatoes

Veckans Pasta 198 kr

(går bra att få vegetarisk) Se tipsmenyn

Pasta of the week (we can always do it vegetarian)

See separate menu

Raggmunkar 185 kr

stekt rimmat fläsk och rårörda lingon

Swedish potato pancakes with fried salted pork and lingonberries

Fläskfilé 205 kr

bearnaise, bakad tomat och pommes frites

Pork tenderloin with bearnaise sauce,
baked tomato and french fries

Steak Frites 285 kr

Ryggbiff med kappa, tomatsallad, bearnaise
och pommes frites

Sirloin steak, bearnaise, tomato salad and french fries

Köttbullar 198 kr

gräddsås, gurka, rårörda lingon och kokt potatis

Swedish meatballs with cream sauce, pickled cucumber, l
ingonberries and boiled potatoes

ALLT I ETT!

**RÄKMACKA
OCH ETT GLAS VIN
- 280 KR -**

MED ALKOHOLFRIIT ALTERNATIV 255 KR

Vi är kontantfria/We are a cash free

Vänligen meddela oss om du har någon allergi.

Please let us know if you have any allergies.

Efterrätter

Desserts

Crème Bruleé 112 kr

Crème Bruleé

Plättar 78 kr

Drottningssylt och vaniljglass

Small pancakes with vanilla ice cream,
homemade raspberry and bilberry jam

Nötbrownie 85 kr

vaniljglass och chokladsås

Brownie with nuts, vanilla ice cream och chocolate sauce

Chokladtryffel 58 kr

honung och havssalt

Chocolate truffle with honey and sea salt

Nygräddad smulpaj 98 kr

hallon, rabarber och vaniljglass

Freshly baked raspberry and rubarb tarte with vanilla ice cream

Kaffe på maten

Bryggkaffe 35 kr

Valfri "fin" kaffe 48 kr

IRISH COFFEE - 105 KR



ALLA ANDRA VARMA DRINKAR - 125 KR

Warm drinks (4 cl)

Kaffe Karlsson BAILEYS, COINTREAU, CREAM

Lumumba RUM, HOT CHOCOLATE, CREAM

French coffee COGNAC, CREAM

Caribbean coffee RUM, KAHLÚA, CREAM

Kaffe & Te

Coffee and Tea

Bryggkaffe 42 kr

Te (Svart/Grönt) 32 kr

Espresso 42/52 kr

Café latte 65 kr

Cappuccino 62 kr

Varm Choklad med marshmallows 65 kr

Dessertvin

Dessert Wine 6 cl

Moscato D'Asti 78 kr

Valado Port Wine 20 years 98 kr

Avec & Sprit

Avec and Spirits

Snaps KR/CL

Aalborgs jubileum, Skåne akvavit

OP Andersson, Bäska droppar 25 kr

Bitter

Jägermeister 25 kr

Fernet Branca 25 kr

Gammeldansk 25 kr

Whisky/Bourbon

Jack Daniel's 28 kr

Johnnie Walker Black Label 29 kr

Famous Grouse 25 kr

Highland Park 39 kr

Laphroaig 42 kr

Övriga

Ricard Pastis de Marseille 25 kr

Cognac Grönstedts Monopol 30 kr

Boulard calvados 30 kr

Sambuca 26 kr

Baileys 25 kr

och en hel del mer

Vi är kontantfria/We are a cash free

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



Alkoholritt

Non alcohol

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