

Happy



EVERY WEEKDAY
14:00-17:00

Hour

Snacks

Finger food

ALKOHOLFRIKT!

**BRISKA
FLÄDER**

45 KR (33 CL)

Bubbel!

Cava – 68 kr

Champagne – 105 kr

IRISH COFFEE – 89 KR

(4CL)

Husets vin

VITT/RÖTT/ROSÉ

65 kr

- Rotfruktchips..... 45 kr
Root vegetable chips
- Fransk ölkorv 72 kr
French beer sausage
- Rostade oliver, mandlar, kapris i burk 55 kr
Roasted olives ,almonds and capers
- Honungsgratinerad getost med valnötter
bakade rödbetor och jalapeno 89 kr
Chevré chaud with beets, walnut and jalapeno
- Friterad potatis med parmesan
och chipotlecrème 65 kr
Patatas fritas with parmesan cheese
and chipotle emulsion
- Halloumfritters med
lime- och chiliemulsion 85 kr
Halloumi fritters with lime and chili emulsion
- Gruyère med svart vinbärsgelé
och surdegships 75 kr
Gruyère with black currant jelly
and sourdough chips
- Jordnötter/chips 35 kr
Peanuts/chips
- Pommes Bea 48 kr
French fries and biarnaïse sauce

APEROL SPRITZ – 105 KR

Norrlands Guld (40 CL) **55 kr**

Övriga Fat (40 CL) **65 kr**

Förrätter

Starters

Toast skagen 138 kr

med sikrom och citron (LF)

Sandwich with prawns in dill mayonnaise and whitefish roe

Räkmacka 145 kr

med räkor, ägg och majonnäs (LF)

Open sandwich with prawns, egg and mayonnaise

Matjessill 115 kr

med kokt ägg, potatis, lök och brynt smör

Matjes herring with browned butter, egg, onion and potatoes

Smørrebrød ett 75 två 145 kr

Se separat menyblad vilka vi har idag

Danish open sandwich of today. See separate menu

Sikrom 135 kr

med med raggmunk, crème fraiche och hackad röd lök

White fish roe with potatoe pancake, sour cream and red onion

Tångrom 118 kr

med raggmunk, crème fraiche och hackad rödlök (VEG)

Sea weed roe with potatoe pancake, sour cream and red onion

Sallader

Salads

Halloumisallad 165 kr

med citronette, granatäppelkärnor och avokado

Salad with deep fried halloumi cheese, lemon citronette, pomegranate and avocado

Caesarsallad/räkor 185 kr

med räkor, ägg, picklad fänkål och krutonger

Caesar salad with prawns, egg and pickled fennel

Caesarsallad/kyckling 145 kr

med kycklingspett, bacon och krutonger



Vänligen meddela oss om du har någon allergi.
Please let us know if you have any allergies.

Varmrätter

Main

Halstrad lax 175 kr

med örtagårds crème, rostad mandel

sockerärtssallad och picklad fänkål (GF, LF)

Seard salmon with herb emulsion sauce, sugerpea salad, pickled fennel and roasted almonds

Rolf de Marés fisk- och skaldjursgryta 178 kr

med räkor, saffran, krutonger och aioli

Creamy saffron flavoured fish stew with prawns, aioli and croutons

Veckans pasta 158 kr

Se separat menyblad (går att få vegetarisk)

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

Raggmunkar 148 kr

med stekt rimmad fläsk och rårörda lingon

Swedish potato pancakes with fried salted pork and lingonberries

Fläskfilé 125 kr

med bearnaise, bakad tomat och pommes frites

Pork tenderloin with bearnaise sauce, baked tomato and french fries

Biff Minute 198 kr

Café De Paris, tomatsallad

och pommes frites (GF, LF)

Minute steak with Café de Paris, tomato salad and french fries

Biff Greta 195 kr

Senapsmarinerad oxfilé med råstekt potatis

och dijonaissälad (GF, LF)

Diced mustard marinated tenderloin with pommes caré, salad and dijonaise

ALLT I ETT!

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



Efterrätter

Desserts

Klassisk Crème Bruleé 79 kr

Crème Bruleé

Plättar 65 kr

med Drottning sylt och vaniljglass

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

Brownie 58 kr

med nötter, vaniljglass och chokladsås

Brownie with nuts, vanilla ice cream
and chocolate sauce

Chokladtryffel 35 kr

med honung och havssalt

Chocolate truffle with honey and sea salt

Smulpaj 69 kr

med hallon, blåbär och vaniljglass

Raspberry and bilberry tarte
with vanilla ice cream

Varm choklad 42 kr

med vispad grädde och marshmallows

Hot chocolate, whipped cream and marshmallows

Kaffe & Te

Coffee and Tea

Bryggkaffe 38 kr

Te (Svart/Grönt) 32 kr

Espresso 35/39 kr

Café latte 48 kr

Cappuccino 48 kr

Varm Choklad med marshmallows 42 kr

Ett glas dessertvin (6 CL) 69 kr

Moscato D'Asti 2017

Avec & Sprit

Avec and Spirits

Snaps

PER CL

Aalborgs jubileum, Skåne akvavit

OP Andersson, Bäska droppar 19 kr

Bitter

Jägermeister 23 kr

Averna 23 kr

Fernet Branca 23 kr

Gammeldansk 23 kr

Whisky/Bourbon

Jack Daniel's 25 kr

Johnnie Walker Black Label 25 kr

Famous Grouse 22 kr

Jameson 22 kr

Jim Beam 22 kr

Mackmyra Svensk Ek 34 kr

Highland Park 35 kr

Laphroaig 38 kr

Tequila/Mezcal

Sauza Silver 24 kr

Övriga

Pernod 23 kr

Pernod Absinth 42 kr

Cognac Grönstedts Monopol 25 kr

Boulard calvados 23 kr

Sambuca 23 kr

Cointreau 23 kr

Amaretto 23 kr

Baileys 20 kr

IRISH COFFEE - 89 KR



ALLA ANDRA VARMA DRINKAR - 95 KR

Warm drinks (4 cl)

Kaffe Karlsson BAILEYS, COINTREAU

Lumumba RUM, HOT CHOCOLATE

French coffee COGNAC

Caribbean coffee RUM, KAHLÚA

Mexican coffee TEQUILA, KAHLÚA

Spanish coffee LICOR 43

Öl & Cider

Beer & Cider

Öl på kran/Drafts

Norrlands Guld (40 CL)	68 kr
Krušovice (40 CL)	78 kr
Beavertown Gamma Ray APA (40 CL)	89 kr
A Ship Full of IPA (40 CL)	78 kr

Flaska/bottle

Zubr Premium lager (50 CL)	72 kr
Mariestads (50 CL)	78 kr
Strongbow äpple (TORR) (33 CL)	72 kr
Briska päron (HALVSÖT) (33 CL)	69 kr

Se vår separata öllista för fler härliga öl



Alkoholfritt

Non alcohol

Kolsyrat vatten (FILTRERAT)	24 kr
Coca Cola, Coca Cola Zero, Sprite, Fanta (33 CL)	38 kr
Mikkeller Drink´in the sun APA ..	48 kr
To Ø1 Implosion APA	48 kr
Wisby alkoholfri Lager	48 kr
Lervig No Worries IPA	48 kr
Briska fläder (33 CL)	45 kr
Juice	36 kr
Alkoholfritt vin Vitt/Rött	52 kr
Alkoholfri Cava	52 kr

Bubbel

Sparkling wine

12 CL / FLASKA

Husets Champagne	105/625 kr
Louis Massing Brut Réserve (FRA)	

Husets Cava	68/348 kr
Ramiro II brut nature (ESP)	

Vitt vin

White wine

18 CL / FLASKA

Tina Pfaffmann	118/590 kr(11)
Riesling (DE)	

Réserve De Marande	112/448 kr
Sauvignon Blanc (FRA)	

La Strada	98/392 kr
Chardonnay (ITA)	

Husets vita / Vin de table	89/356 kr
Macabeo (ESP)	

Stockwerk	124/496 kr
Grüner Veltliner (AT)	

Rött vin

Red wine

18 CL / FLASKA

Dark Horse	118/472 kr
Cabernet Sauvignon (US)	

Les Grands Arbres Rouge	108/432 kr
Grenache (FRA)	

Husets röda / Vin de table	89/356 kr
Tempranillo (ESP)	

Vegneti Repetto	115/460 kr
Pimonte (ITA)	

Petit maison rouge	98/392 kr
Grenache-Syrah (FRA)	

Rosé

Rosé wine

Petit maison rosé	92/368 kr
Grenache-Cinsault (FRA)	



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