

Á



la carte

Fördrink

Drink

Cava	75 kr
Ramiro II brut nature EKO (ESP)	
Champagne	112 kr
Louis Massing Brut Réserve (FRA)	
Aperol Spritz	105 kr
Mousserand, Aperol, apelsin	
Limoncello Spritz	105 kr
Mousserand, Limoncello, mynta	
C.C.C	105 kr
Mousserande, Cognac och angostura bitter	
Crush 43	105 kr
Licor 43, citron	
Cointreau Fizz	105 kr
Cointreau, lime, mynta	
Bombay Tonic.....	105 kr
Gin, tonic, citron	

ETT GLAS MOUSSERANDE

-68 KR-

Cuvée vino spumante brut (ITA)

Snacks

Finger food

Rotfruktchips	45 kr
Root vegetable chips	
Fransk ölkorv	72 kr
French beer sausage	
Rostade oliver, mandlar, kapris i burk	62 kr
Roasted olives ,almonds and capers	
Marés potatisfyllda vårrullar med krydost, svamp och sikromsdipp.....	98 kr
Potato stuffed springrolls with mushrooms, cheese and witefish roe dip	
Friterad potatis med parmesan och chipotlecrème	65 kr
Patatas fritas with parmesan cheese and chipotle emulsion	
Halloumi frittters med lime- och chiliemulsion	89 kr
Halloumi frittters with lime and chili emulsion	
Gruyère med svart vinbärsgelé och surdegsschips	78 kr
Gruyère with black currant jelly and sourdough chips	
Jordnötter/chips	35 kr
Peanuts/chips	
Pommes Bea	48 kr

Förrätter

Starters

Toast skagen 149 kr

med sikrom och citron (LF)

Open sandwich with prawns in dill mayonnaise and whitefish roe

Matjessill 125 kr

med kokt ägg, potatis, lök och brynt smör (GF)

Matjes herring with browned butter, egg, onion and potatoes

Honungsgratinerad getost .. 105 kr

med ugnsbakade rödbetor, valnötter och jalapenos (GF)

Chevré chaud with beets, walnut and jalapeno

Sikrom 145 kr

med raggmunk, crème fraiche och hackad röd lök

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

Tångrom 129 kr

med raggmunk, crème fraiche och hackad rödlök (VEG)

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

Sallader/Mackor

Salads

Halloumi 179 kr

sallad med granatäppelkärnor, citronette och rostade pistagenötter (GF)

Salad with halloumi cheese, pistachios, pomegranate and citronette

Caesarsallad/kyckling 168 kr

med kycklingspett, bacon och krutonger

Caesar salad with chicken skewer and bacon

Räkmacka 175 kr

med räkor, ägg och majonnäs (LF)

Open sandwich with prawns, egg and mayonnaise

Vänligen meddela oss om du har allergier.

Please let us know if you have any allergies.

Varmrätter

Main

Halstrad lax 208 kr

med örtagårdscreme, 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 198 kr

med räkor, saffran, krutonger och aioli

Creamy saffron flavoured fish stew with prawns, aioli and croutons

Veckans pasta 169 kr

Se separat menyblad (går att få vegetarisk)

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

Raggmunkar 158 kr

med stekt rimmad fläsk och rårörda lingon

Swedish potato pancakes with fried salted pork and lingonberries

Fläskfilé 178 kr

med bearnaise, bakad tomat och pommes frites (LF)

Pork tenderloin with bearnaise sauce, baked tomato and french fries

Biff Minute 219 kr

Café De Paris, tomatsallad och pommes frites(LF)

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

Biff Greta 215 kr

Senapsmarinerad ryggbiff med råstekt potatis och dijonaissäddad sallad (GF, LF)

Diced mustard marinated sir loin with pommes carré, salad and dijonaise

ALLT I ETT!

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

MED ALKOHOLFRITT ALTERNATIV

- 219 KR -

Efterrätter

Desserts

Klassisk Crème Bruleé 89 kr

Crème Bruleé

Plättar 72 kr

med Drottning sylt och vaniljglass

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

Brownie 62 kr

med nötter, vaniljglass och chokladsås

Brownie with nuts, vanilla ice cream
and chocolate sauce

Chokladtryffel 39 kr

med honung och havssalt

Chocolate truffle with honey and sea salt

Smulpaj 78 kr

med hallon, rabarber och vaniljglass

Raspberry and rhubarb tarte
with vanilla ice cream

Varm choklad 45 kr

med vispad grädde och marshmallows

Hot chocolate, whipped cream and marshmallows

IRISH COFFEE - 89 KR



VARMA DRINKAR

Warm drinks (4 cl)

Kaffe Karlsson BAILEYS, COINTREAU. 105 kr
Lumumba RUM, HOT CHOCOLATE. 105 kr
French coffee COGNAC. 105 kr
Caribbean coffee RUM, KAHLÚA. 105 kr
Mexican coffee TEQUILA, KAHLÚA. 105 kr
Spanish coffee LICOR 43. 105 kr

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

Öl & Cider

Beer & Cider

Öl på kran/Drafts

Norrlands Guld Lager (40 CL)	68 kr
Krušovice Lager (40 CL)	78 kr
Beavertown Gamma Ray APA (40 CL)	89 kr
A Ship Full of IPA (40 CL)	82 kr

Flaska/bottle

Konrad Tjeckisk lager (50 CL)	78 kr
Mariestads lager (50 CL)	85 kr
Strongbow äpple (TORR) (33 CL)	75 kr
Golden Cider (HALVTORR) (27,5 CL)	78 kr
Briska päron (HALVSÖT) (33 CL)	75 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
To Øl Implosion APA	48 kr
Wisby alkoholfri Lager	48 kr
Lervig No Worries IPA	48 kr
Briska flöder (33 CL)	45 kr
Golden Cider alkoholfri (27,5 CL) ...	54 kr
Apelsin juice/äppelmust	36 kr
Alkoholfritt vin Vitt/Rött	52 kr
Alkoholfri Cava	52 kr

Bubbel

Sparkling wine

12 CL / FLASKA

Husets Champagne	112/672 kr
Louis Massing Brut Réserve (FRA)	

Husets Mousserande	68/405 kr
Cuvée vino spumante brut (ITA)	

Husets Cava	75/450 kr
Ramiro II brut nature EKO (ESP)	

Vitt vin

White wine

18 CL / FLASKA

Cono Sur	118/472 kr
Riesling (CHI)	

Réserve De Marande	115/460 kr
Sauvignon Blanc (FRA)	

La Strada	105/420 kr
Chardonnay (ITA)	

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

Stockwerk	125/496 kr
Grüner Veltliner (AT)	

Rött vin

Red wine

18 CL / FLASKA

Dark Horse	125/496 kr
Cabernet Sauvignon (US)	

Les Grands Arbres Rouge	112/448 kr
Grenache (FRA)	

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

Vegneti Repetto	118/472 kr
Pimonte (ITA)	

Petit maison rouge	105/420 kr
Grenache-Syrah (FRA)	

Rosé

Rosé wine

Réserve De Marande	96/384 kr
Cinsault Rosé (FRA)	



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