

Á



la carte

Förrätter

Starters

Råraka (VEG) 125 kr

med tångrom, crème fraîche och rödlök (GF)

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

Råraka sjö och hav 178 kr

råraka med sikrom, kallrökt lax,
crème fraîche och rödlök (GF)

Crispy potatoe cake with withe fish roe,
cold smoked salmon, sour cream and red onion

Matjessill 138 kr

med brynt smör, ägg, potatis och rödlök (GF)

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

Toast skagen 175 kr

med sikrom, rödlök och citron (LF)

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

Snacks

Finger food

Rotfruktchips 54 kr

Root vegetable chips

Fransk ölkorv 85 kr

French beer sausage

Friterad potatis med parmesan och chipotlecrème 75 kr

Patatas fritas with parmesan cheese
and chipotle emulsion

Halloumifritters med lime- och chiliemulsion 92 kr

Halloumi fritters with
lime and chili emulsion

Gruyère med svart vinbärsgele och surdegsschips 85 kr

Gruyère with black currant jelly
and sourdough chips

Jordnötter/chips 42 kr

Peanuts/chips

Pommes Bea 55 kr

French fries and bearnaise

Vitlöksbröd 38 kr

three slices of garlic bread

Tarte Flambées

GREAT TO SHARE!
(alsatian pizza bianco)

La Gratinée 128 kr

parmesan och lök
Sour cream, Parmesan cheese and onions

La Chèvre 168 kr

chèvre, parmesan, honung
ugnsbakade rödbetor och pinjenötter
Sour cream, Chèvre and Parmesan cheese,
baked beets, honey and pine nuts

La Classique 138 kr

parmesan, bacon och lök
Sour cream, Parmesan cheese, bacon and onions

La Scandinave 198 kr

Västerbottenost, sikrom, lök och dill
Sour cream, Parmesan cheese, whitefish roe
and onions

La Venaison 175 kr

västerbottenost, flagat rökt viltkött (ren,
älg, hjort) lök och rostade hasselnötter
Sour cream, "Västerbotten" cheese, smoked game
meat, onions and roasted hazel nuts



Sallader/Mackor

Salads/Sandwich

Halloumi 185 kr

sallad med granatäppelkärnor, citronette
och rostade pistagenötter (GF)
Salad with halloumi cheese, pistachios,
pomegranate and citronette

Caesarsallad 185 kr

med kycklingspett, bacon och krutonger
Caesar salad with chicken skewer and bacon

Räkmacka 195 kr

med räkor, ägg och majonnäs (LF)
Open sandwich with prawns, egg and mayonnaise

Varmrätter

Main

Rolf de Marés fisk- och skaldjursgryta 215 kr

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

Halstrad lax 210 kr

med örtagårdssås, forellrom, sockerärtsallad
och kokt potatis (GF)
Searched salmon with creamy butter sauce, trout
roe, cucumber, dill and boiled potatoes

Fish 'n Chips 179 kr

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

Veckans pasta 185 kr

Se separat menyblad (går att få vegetarisk)
Pasta of the week (we can always do it
vegetarian) See separate menu

Raggmunkar 178 kr

med stekt rimmad fläsk och rårörda lingon
Swedish potato pancakes with
fried salted pork and lingonberries

Fläskfilé 189 kr

bearnaise, bakad tomat och pommes frites (GF, LF)
Pork tenderloin with bearnaise sauce,
baked tomato and french fries

Stäck Frites 255 kr

Ryggbiff, tomatsallad, bearnaise
och pommes frites (GF, LF)
Sirloin steak, bearnaise, tomato salad and
french fries

Köttbullar 185 kr

gräddsås, gurka, rårörda lingon och kokt potatis
Swedish meatballs with creamy sauce, pickled
cucumber, lingonberries and boiled potatoes

ALLT I ETT!

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

MED ALKOHOLFRIKT ALTERNATIV 230 KR

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

Efterrätter

Desserts

Crème Bruleé **105 kr**

Crème Bruleé

Plättar **78 kr**

med Drottning sylt och vaniljglass

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

Brownie **75 kr**

med nötter, vaniljglass och chokladsås

Brownie with nuts, vanilla ice cream
and chocolate sauce

Chokladtryffel **48 kr**

med honung och havssalt

Chocolate truffle with honey and sea salt

Nygräddad smulpaj **95 kr**

med hallon, rabarber och vaniljglass

Freshly baked raspberry and rubarb tarte
with vanilla ice cream

Kaffe & Te

Coffee and Tea

Bryggkaffe 38 kr

Te (Svart/Grönt) 32 kr

Espresso 38/45 kr

Café latte 54 kr

Cappuccino 54 kr

Varm Choklad med marshmallows 54 kr

Ett glas dessertvin (6 CL) 78 kr
Moscato D'Asti 2017

Avec & Sprit

Avec and Spirits

Snaps 5 CL

Aalborgs jubileum, Skåne akvavit

OP Andersson, Bäska droppar, 125 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

Jameson 24 kr

Highland Park 39 kr

Laphroaig 42 kr

Övriga

Pernod 25 kr

Cognac Grönstedts Monopol 30 kr

Boulard calvados 30 kr

Sambuca 26 kr

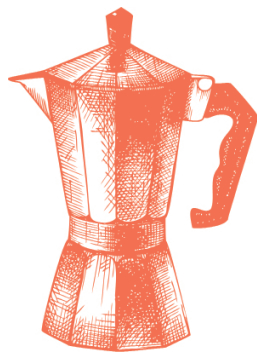
Cointreau 28 kr

Baileys 25 kr

Grappa 28 kr

och en hel del mer

IRISH COFFEE - 98 KR



**ALLA ANDRA VARMA
DRINKAR - 125 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

På Kran/Drafts

Norrlands Guld Lager (40 CL)	69 kr
Krušovice Lager (40 CL)	85 kr
Mariestads Continental 4,2 (40 CL)	72 kr
Nothing But Pale Ale (40 CL)	85 kr

Flaska/bottle

Zubr Premuim Lager (50 CL)	89 kr
Mariestads Lager (50 CL)	89 kr
Galipette(HALVTORR) (33 CL)	86 kr
Briska Päron (HALVSÖT) (33 CL)	78 kr

Håll utkik efter vår separata öllista för fler härliga öl



Alkoholfritt

Non alcohol

Kolsyrat vatten (FILTRERAT)	28 kr
Coca Cola, Zero,	
Sprite, Fanta (33 CL)	42 kr
Löttöl Norlands Guld	48 kr
Mariestad alkoholfri Lager	55 kr
Briska (33 CL)	58 kr
Galipette alkoholfri (27,5 CL)	65 kr
Apelsin juice/äppelmust	38 kr
Alkoholfri Cava	68 kr

Bubbel

Sparkling wine

14 CL / FLASKA

HUSETS CHAMPAGNE	145/725 kr
Jacquinet & fils, private Cuvée, extra Brut (FRA)	

HUSETS CAVA	85/425 kr
Los Monteros, Brut (ESP)	

Vitt vin

White wine

18 CL / FLASKA

Hörner Riesling Steinbock	129/516 kr
Riesling (DE)	

Réserve De Marande	132/528 kr
Sauvignon Blanc (FRA)	

Domaine Dupré Chablis.....	158/632 kr
Chardonnay (FRA)	

La Strada	122/488 kr
Chardonnay (ITA)	

Husets vita / Vin de table.....	95/380 kr
Macabeo (ESP) ORGANIC	

Domäne Wachau	139/556 kr
Grüner Veltliner (AT)	

Rött vin

Red wine

18 CL / FLASKA

Dark Horse	145/568 kr
Cabernet Sauvignon (US)	

Château Maine Blanc, Bordeaux	129/516 kr
Cabernet Sauvignon (FRA)	

Husets röda / Vin de table.....	95/380 kr
Tempranillo (ESP) ORGANIC	

Vegneti Repetto.....	138/552 kr
Pimonte (ITA)	

1865 Carmenere	158/632 kr
Carmenere (CHI)	

Baron Philippe de Rothschild	125/500 kr
Pinot Noir, 2020, PAYS D'OC (FRA)	

Rosé

Rosé wine

Mud House	118/472 kr
Sauvignon Blanc, 2020, Marlbororough (NZ)	

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



Följ oss gärna på facebook och Instagram

@bistro_rolf_de_mare