

À



la carte

Fördrink

Drink

Cava	89 kr
Alsina & Sardà, Brut Reserva, Organic-EKO (ESP)	
Champagne	125 kr
Jacquinot & fils, private Cuvée, extra Brut (FRA)	
Aperol Spritz	118 kr
Mousserand, Aperol, apelsin	
Limoncello Spritz	118 kr
Mousserand, Limoncello, mynta	
Crush 43	118 kr
Licor 43, citron	
Cointreau Fizz	118 kr
Cointreau, lime, mynta	
Bombay Tonic	118 kr
Gin, tonic, citron	

ETT GLAS MOUSSERANDE

- 78 KR -

Cuvée vino spumante brut (ITA)

Snacks

Finger food

Rotfruktchips	49 kr
Root vegetable chips	
Fransk ölkorv	79 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 vinbärsgelé och surdegships	82 kr
Gruyère with black currant jelly and sourdough chips	
Jordnötter/chips	42 kr
Peanuts/chips	
Pommes Bea	52 kr
French fries and bearnaise	

Tarte Flambées

French "pizza" Good to share

La Classique 135 kr

parmesan, bacon och lök
Parmesan cheese,
bacon and onions

La Scandinave 198 kr

parmesan, sikrom och lök
Parmesan cheese,
whitefish roe and onions

La Niçoise 145 kr

parmesan, sardeller, oliver, lök och kapris
Parmesan cheese, anchovy, olives,
onion and capers

La Chèvre 168 kr

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



Sallader/Mackor

Salads/Sandwich

Halloumi 192 kr

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

Caesarsallad 178 kr

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

Räkmacka 185 kr

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

Varmrätter

Main

Rolf de Marés fisk- och skaldjursgryta 208 kr

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

Veckans pasta 179 kr

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

Raggmunkar 169 kr

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

Fläskfilé 185 kr

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

Biff Minute 245 kr

Café De Paris, tomatsallad
och pommes frites (GF, LF)
Minute steak with Café de Paris,
tomato salad and french fries



ALLT I ETT!

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

MED ALKOHOLFRITT ALTERNATIV

- 219 KR -

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

Efterrätter

Desserts

Klassisk Crème Bruleé 95 kr

Crème Bruleé

Plättar 72 kr

med Drottningssylt och vaniljglass

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

Brownie 69 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

Smulpaj 86 kr

med hallon, rabarber och vaniljglass

Raspberry and rubarb tarte
with vanilla ice cream

Varm choklad 52 kr

med vispad grädd och marshmallows

Hot chocolate, whipped cream and marshmallows

Kaffe & Te

Coffee and Tea

Bryggkaffe 38 kr

Te (Svart/Grönt) 32 kr

Espresso 36/42 kr

Café latte 52 kr

Cappuccino 52 kr

Varm Choklad med marshmallows 52 kr

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

Avec & Sprit

Avec and Spirits

Snaps PER CL

Aalborgs jubileum, Skåne akvavit

OP Andersson, Bäska droppar, 22 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

Jim Beam 26 kr

Highland Park 39 kr

Laphroaig 42 kr

Tequila

Gold/Silver 28 kr

Övriga

Pernod 25 kr

Pernod Absinth 48 kr

Cognac Grönstedts Monopol 28 kr

Boulard calvados 28 kr

Sambuca 26 kr

Cointreau 27 kr

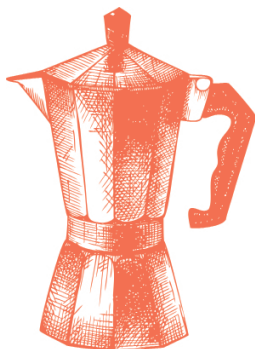
Amaretto 24 kr

Baileys 22 kr

Grappa 28 kr

Southern Comfort 23 kr

IRISH COFFEE - 96 KR



ALLA ANDRA VARMA DRINKAR - 115 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)	72 kr
Krušovice Lager (40 CL)	82 kr
Beavertown Gamma Ray APA (40 CL)	98 kr
A Ship Full of IPA (40 CL)	89 kr

Flaska/bottle

Zubr Tjeckisk premium lager (50 CL)	86 kr
Mariestads lager (50 CL)	89 kr
Strongbow äpple (TORR) (33 CL)	78 kr
Golden Cider (HALVTORR) (27,5 CL)	86 kr
Briska päron (HALVSÖT) (33 CL)	78 kr

Se vår separata öllista för fler härliga öl



Alkoholfritt

Non alcohol

Kolsyrat vatten (FILTRERAT)	35 kr
Coca Cola, Coca Cola Zero, Sprite, Fanta (33 CL)	45 kr
To Øl Implosion APA	58 kr
Wisby alkoholfri Lager	58 kr
Lervig No Worries IPA	58 kr
Briska (33 CL)	54 kr
Golden Cider alkoholfri (27,5 CL) ...	65 kr
Apelsin juice/äppelmust	45 kr
Alkoholfri Cava	68 kr
To Øl Lowmotion Pale Non-Alcoholic	
Sour Beer (37,5 CL)	108 kr

Bubbel

Sparkling wine

12 CL / FLASKA

Husets Champagne	125/750 kr
Jacquinet & fils, private Cuvée, extra Brut (FRA)	
Husets Mousserande	78/468 kr
Cuvée vino spumante brut (ITA)	
Husets Cava	89/534 kr
Alsina & Sardà, Brut Reserva, Organic-EKO (ESP)	

Vitt vin

White wine

18 CL / FLASKA

Cono Sur	125/500 kr
Riesling (CHI)	
Réserve De Marande	132/528 kr
Sauvignon Blanc (FRA)	
La Strada	112/448 kr
Chardonnay (ITA)	
Husets vita / Vin de table	95/380 kr
Macabeo (ESP) ORGANIC	
Stockwerk	139/556 kr
Grüner Veltliner (AT)	

Rött vin

Red wine

18 CL / FLASKA

Dark Horse	142/568 kr
Cabernet Sauvignon (us)	
Les Grands Arbres Rouge	125/500 kr
Grenache (FRA)	
Husets röda / Vin de table	95/380 kr
Tempranillo (ESP) ORGANIC	
Vegneti Repetto	138/552 kr
Pimonte (ITA)	
Petit maison rouge	115/460 kr
Grenache-Syrah (FRA)	

Rosé

Rosé wine

Réserve De Marande	105/420 kr
Cinsault Rosé (FRA)	



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