

Á



la carte

Fördrink

Drink

Aperol Spritz	105 kr
Cava, Aperol, apelsin	
Limoncello Spritz	105 kr
Cava, Limoncello, mynta	
C.C.C	105 kr
Cava, Cognac och angostura bitter	
Crush 43	105 kr
Licor 43, citron	
Cointreau Fizz	105 kr
Cointreau, lime, mynta	
Campari Tonic	105 kr
Campari, tonic, lime	
Pommeau de Maré	135 kr
Calvados, äppelcider	
Bombay Tonic	105 kr
Gin, tonic, citron	
Champagne	105 kr

ETT GLAS CAVA - 68 KR

Snacks

Finger food

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	
Halloumifritters med lime- och chiliemulsion	85 kr
Halloumi fritters with lime and chili emulsion	
Gruyère med svart vinbärsgelé och surdegsschips	75 kr
Gruyère with black currant jelly and sourdough chips	
Jordnötter/chips	35 kr
Peanuts/chips	
Pommes Bea	48 kr
French fries and bearnaise sauce	

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 119 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 125 kr

med raggmunk, crème fraiche och hackad rödlök (VEG)

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

Sallader

Salads

Halloumi 186 kr

sallad med granatäppelkärnor, citronette och rostade pistagenötter (GF)

Salad with halloumi cheese, pistachios, pomegranate and citronette

Caesarsallad/räkor 198 kr

med räkor, picklad fänkål, ägg och krutonger

Caesar salad with prawns pickled fennel and egg

Caesarsallad/kyckling 168 kr

med kycklingspett, bacon och krutonger

Caesar salad with chicken skewer and bacon

Varmrätter

Main

Halstrad lax 192 kr

med örtagårdscreme, rostad mandel

sockerärtssallad och picklad fänkål

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

Rolf de Marés fisk- och skaldjursgryta 195 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 152 kr

med stekt rimmad fläsk och rårörda lingon

Swedish potato pancakes with

fried salted pork and lingonberries

Fläskfilé 165 kr

med bearnaise, bakad tomat och pommes frites

Pork tenderloin with bearnaise sauce,

baked tomato and french fries

Biff Minute 205 kr

Café De Paris, tomatsallad

och pommes frites(LF)

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

Biff Greta 198 kr

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

Diced mustard marinated tenderloin with pommes caré, salad and dijonaise

ALLT I ETT!

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

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

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
och 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

IRISH COFFEE - 89 KR



VARMA DRINKAR

Warm drinks (4 cl)

Kaffe Karlsson BAILEYS, COINTREAU..	95 kr
Lumumba RUM, HOT CHOCOLATE.....	98 kr
French coffee COGNAC	98 kr
Caribbean coffee RUM, KAHLÚA.....	98 kr
Mexican coffe TEQUILA, KAHLÚA.....	105 kr
Spanish coffee LICOR 43	92 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 (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 Øl 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](#)