

ROLF de MARÉ

DROTTNINGGATAN 15

FÖRRÄTTER/SMÅRÄTTER STARTERS

Karljohansvampsoppa med rågbrödskrisp och parmesan (VEG) Porcino mushroom soup with roasted rye bread and parmesan cheese	112 kr
Chèvre chaude med sallad, valnötter och honung Gratin chèvre with walnut salad and honey	105 kr
Två sorters sill (curry och matjessill med tillbehör) och kokt potatis Two varieties of herring (curry and matjes) and boiled potatoes	79 kr
Skagenklämma (sandwich med skagen och ost) Sandwich with prawns in dill mayonnaise and cheese	98 kr
Blini med kallrökt lax, forellrom, crème fraiche och rödlök Blini with smoked salmon, trout roe, crème fraiche and red onion	125 kr
Smørrebröd med räkor, ägg och majonnäs Open danish sandwich with prawns, egg and mayonnaise	112 kr
"Pelle Janzon" Kalvcarpaccio på toast med sikrom, crème fraiche, äggula och rödlök Carpaccio of veal served on a toast with whitefish roe, sour cream red onion and egg yolk	145 kr

SMÅTT OCH GOTT FINGER FOOD/SNACKS

Chips/Jordnötter Salted potato chips/Peanuts	25 kr
Rotfruktchips med yoghurt- och honungsdipp Root vegetable chips with yoghurt and honey dip	42 kr
Chilimarinerade oliver Marinated olives	45 kr
Fransk ölkorv French beer sausage	50 kr
Halloumifritters med chipotlecrème och citron Haloumi fries with chipotle emulsion	55 kr
Quessadillas ementaler och soltorkad tomat Quessadillas with Ementaler cheese and sun dried tomato	48 kr
Gruyère med fikonmarmelad och surdegchips Gruyère with fig marmelade and sourdough chips	52 kr
Patatas fritas med pinjenötter, parmesan och chipotledipp Patats fritas with pine nuts, parmesan cheese and chipotle emulsion	54 kr

EFTERRÄTTER DESSERTS

Klassisk crème bruleé Classic Creme Brulee	62 kr
Plättar med vår egen hallonsylt och vispad grädde Small pancakes with homemade raspberry jam and whipped cream	58 kr
Vit chokladpannacotta med vanilj kardemumma, hallonkompott och rågbrödskrisp White chocolate pannacotta with cardamum, vanilla, raspberry compote and ryebread crumbs	68 kr
Brownie med nötter, vaniljglass och chokladsås Brownie with nuts, vanilla ice cream och chocolate sauce	45 kr
Chokladtryffel med honung och havssalt Chocolate truffle with honey and sea salt	24 kr
"Damsugare" punchrulle Marzipane roll with arrack flavor	25 kr

Kulturrabatt!

Ska du på konsert? Vi ger 10 % på hela notan om du har en entrébiljett från ett museum, teaterföreställning, konsert etc

Gäller hela dagen alla dagar i veckan

(En biljett ger 10% i rabatt för en person, giltig samma dag som evenemanget eller entrén ägt eller ska äga rum och går inte att kombinera med andra erbjudanden)

APEROL SPRITZ

78 KR

Husets Gava

68 KR GLASET

CHAMPAGNE
105 KR/GLASET

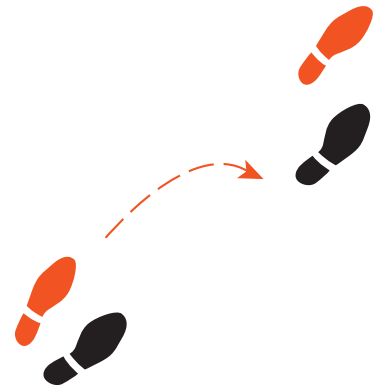
Louis Massing Brut Réserve

IRISH COFFEE

89 kr (4cl)

ROLF de MARÉ

DROTTNINGGATAN 15



SMÖRGÅSAR SANDWICHES

- "Croque Monsieur" ementaler, skinka, dijonsenap och sallad 118 kr
"Croque Monsieur" cheese, ham, Dijon mustard and salad
- Smørrebrød med räkor, ägg och majonnäs 112 kr
Danish open sandwich with prawns, boiled egg and mayonnaise
- Bistrons räksmörgås på rostad surdegsbröd med sikrom, kokt ägg, dillmajonnäs och sallad 182 kr
Our open prawn sandwich on toasted sourdough with whitefish roe, boiled egg, dill mayonnaise and salad

SALLADER SALADS

- Halloumisallad med citronette, granatäppelkärnor och avokado 172 kr
Salad with halloumi cheese, lemon vinaigrette, pomegranate and avocado
- Caesarsallad med räkor, avokado och krutonger 182 kr
Caesar salad with shrimps and avocado
- Caesarsallad med kycklingspett, bacon och krutonger 155 kr
Caesar salad with chicken skewer and bacon

VEGETARISK VEGETERIAN

- Öppen lasagne med vitvinskokta skockor, vit bönskrème, Pistou, aubergine, riven parmesan, rostade oliver, pinjenötter och färsk tomatås 162 kr
Open lasagne with white wine cooked artichokes, white bean emulsion, parmesan, roasted olives, pine nuts and tomato sauce

Barnmeny (upp till 12 år) Childrens menu (Up to 12 years)

- Kycklingspett med pommes frites och bearnaisesås 65 kr
Chicken skewer with french fries and bearnaise sauce
- Bistrons köttbullar med gräddsås, potatismos, lingon och gurka 68 kr
Swedish meatballs with creamy gravy, mash potato, lingon berries and pickled cucumber
- Fläskfile med pommes frites och bearnaise 69 kr
Pork tenderloin with french fries and bearnaise sauce
- Plättar med vår egen hallonsylt och vispad grädde 58 kr
Small pancakes with homemade raspberry jam and whipped cream

FISK OCH SKALDJUR FISH AND SHELLFISH

- Ångkokt torsk med ägg, räkor, pepparrot, sockerärter, brynt smör och kokt potatis 205 kr
Steamed cod with prawns, egg, horseradish, sugarpeas, browned butter and boiled potatoes
- Veckans lax med grönärtsrisotto, parmesancreme grön sparris och ugnsbakad rödlök 195 kr
Fried salmon filé with petit pois risotto, parmesan emulsion, green asparagus and baked red onions
- Rolf de Marés fisk- och skaldjursgryta med räkor blåmusslor, saffran, krutonger och aioli 196 kr
Creamy saffron flavoured fish stew with prawns, mussels, aioli and croutons
- Moule Frites 192 kr
vittvinskokta blåmusslor, smör, örter, pommes frites och aioli
Moule Frites served with aioli
- Gratinerad halv hummer 198 kr
med sallad, pommes frites, lime- och chilihollandaise
Gratinated lobster served with salad, french fries, lime- and chili hollandaise sauce

KÖTT MEAT

Serveras med pommes frites, bakad tomat och friterade haricots verts

- Served with french fries, baked tomato and deep fried green beans
- Fläskfilé Bearnaise (180g) 164 kr
Pork tenderloin with Bearnaise sauce
- Stek minute Bearnaise (150g) 185 kr
Steak minute with Bearnaise sauce
- Entrecôte Café de Paris (200g) 218 kr
Ribeye steak with Café de Paris butter



KÖTTBULLAR/SWEDISH MEATBALLS

- Köttbullar med potatismos, gräddsås, lingon och inlagd gurka
Swedish meatballs with cream sauce, mashed potato, lingonberries and pickled cucumber
- 168 KR