

ROLF de MARÉ

DROTNINGGATAN 15

FÖRRÄTTER/SMÅRÄTTER STARTERS

Karljohansvampsoppa med (VEG) med rågbrödskrisp och parmesan Porcino mushroom soup with roasted rye bread and parmesan cheese	115 kr
Chèvre chaude med sallad, valnötter och honung Gratin chèvre with walnut salad and honey	108 kr
Toast skagen med sikrom, citron och örter Sandwich with prawns in dill mayonnaise and whitefish roe	125 kr
Smørrebröd med räkor, ägg och majonnäs Open danish sandwich with prawns, egg and mayonnaise	118 kr
Blini med kallrökt lax, forellrom, crème fraiche och rödlök Blini with smoked salmon, troth roe, crème fraiche and red onion	132 kr
Rökta räkor med rostat bröd och aioli Smoked (un peeled) prawns with toasted bread and aioli	123 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
Patatas fritas med pinjenötter, parmesan och chipotledipp Patats fritas with pine nuts, parmesan cheese and chipotle emulsion	56 kr
Halloumifritters med chipotlecrème och citron Haloumi fries with chipotle emulsion	58 kr
Quessadillas ementaler och soltorkad tomat Quessadillas with Ementaler cheese and sun dried tomato	48 kr
Gruyère med fikonmarmelad och surdegships Gruyère with fig marmelade and sourdough chips	52 kr

EFTERRÄTTER DESSERTS

Klassisk crème bruleé Classic Creme Brulee	68 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	72 kr
Brownie med nötter, vaniljglass och chokladsås Brownie with nuts, vanilla ice cream och chocalate sauce	52 kr
Chokladtryffel med honung och havssalt Chocholate truffel with honey and sea salt	28 kr
"Mini dammsugare" Marzipane petit four roll with arrack flavor	20 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

86 KR

Husets Gava

68 KR GLASET

CHAMPAGNE
115 KR/GLASET

Louis Massing Brut Réserve

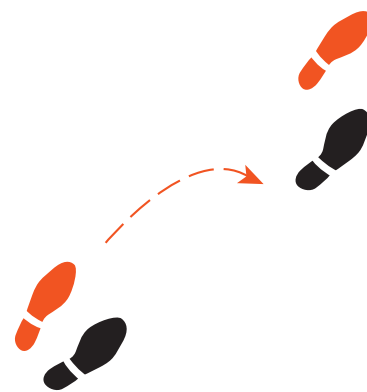
IRISH COFFEE

89 kr (4cl)

BISTRO & VINCAFÉ

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 118 kr
Danish open sandwich with prawns, boiled egg and mayonnaise
- Bistrons räksmörgås på rostat surdegsbröd med sikrom, 182 kr
kokt ägg, dillmajonnäs och sallad
Our open prawn sandwich on toasted sourdoug 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 185 kr
Caesar salad with shrimps and avocado
- Caesarsallad med kycklingspett, bacon och krutonger 158 kr
Caesar salad with chicken skewer and bacon

VEGETARISK VEGETERIAN

- Öppen lasagne med vitvinskokta skockor, vit bönskrème, Pistou, 168 kr
aubergine, riven parmesan, rostade oliver, pinjenötter och färsk tomatås
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 72 kr
Chicken skewer with french fries and bearnaise sauce
- Bistrons köttbullar med gräddsås, potatismos, lingon och gurka 72 kr
Swedish meatballs with creamy gravy, mash potato, lingon berries and pickled cucumber
- Fläskfile med pommes frites och bearnaise 78 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

- Niçoisesallad med lätthalstard lax, ägg, oliver 198 kr
kokt potatis, sardeller, rödlök, kapris och tonfiskhollandaise
Salad niçoise with salmon, asparagus, egg, olives, potatoes, anchovy
ed onion and sauce tonato
- Rolf de Marés fisk- och skaldjursgryta med räkor 185 kr
blåmusslor, saffran, krutonger och aioli
Creamy saffron flavoured fish stew with prans, mussels, aioli and croutons
- Moule Frites 189 kr
vittvinskokta blåmusslor, smör, örter, pommes frites och aioli
Moule Frites serwed with aioli
- Gratinerad halv hummer 205 kr
med sallad, pommes frites, lime- och chilihollandaise
Gratineted 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) 172 kr

Pork tenderloin with Bearnaise sauce

Stek minute Bearnaise (150g) 192 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

VÄNLIGEN MEDDELA OSS OM
DU HAR NÅGRA ALLERGIER

PLEASE LET US KNOW IF YOU HAVE
ANY ALLERGIES

DRYCK

ÖL BEER

På Fat

Norrlands guld	40cl.	64 kr
Sleepy bulldog pale ale	40cl.	78 kr
Hazy Bulldog APA	40cl.	86 kr
A ship full of IPA	40cl.	85 kr

Flaskor

Bistro lager 4,2% EKO	33cl.	62 kr
Heineken	33cl.	68 kr
Mariestads	50cl.	78 kr
Utvalda hantverksöl/Craft beer	33cl.	85 kr
BistroRolf de Maré Pale Ale	33cl.	82 kr

ÖVRIG DRYCK MORE BEVERAGE

Filtrerat mineralvatten		24 kr
San Pellegrino läsk	20cl	28 kr
Coca Cola, CC Zero, Sprite	33cl	38 kr
Alkoholfri öl	33cl	42 kr
Lättöl (low alcohol beer)	33cl	38 kr
Briska fläder (alk.fri).	33cl	42 kr
Luscombe Hallon/rasberry EKO	33cl	48 kr
Kulla Must EKO	25cl	36 kr
Äppeljuice/Apelsinjuice		34 kr

CIDER

Strongbow äpple (torr).	33cl.	78 kr
Briska päron (halvsöt).	33cl.	69 kr

KAFFE & TE COFFEE AND TEA

Bryggkaffe & Te (svart/grönt/Chai)		32 kr
Espresso	32/35	kr
Cafélatte		45 kr
Cappuccino		42 kr
Varm Choklad		38 kr
Irish Coffee (4cl)		89 kr

MOUSSERANDE/CHAMPAGNE SPARKLING WINE

Husets Champagne/Champagne de table (FRA)	115 kr/650kr
Husets Cava/mousseux de table (ESP)	68 kr/348 kr
Casa Martelli Prosecco Glera (ITA)	79 kr/424 kr

VIN WINE

Vitt White

Cono Sur bicicleta <i>Riesling</i> (CHL)	108 kr/412 kr
Mariluna Blanco <i>Verdejo</i> (ESP) EKO	102/388 kr
Leth <i>Grüner veltliner</i> (AUS)	98/372 kr
Frei brother <i>Sauvignon blanc</i> (US)	125 kr/455 kr
Husets vita/vin de table blanc	84 kr/316 kr
Sancerre blanc <i>Sauvignon blanc</i> (FRA)	143/572 kr
Laroche Petit Chablis <i>Chardonnay</i> (FRA)	132/528 kr

Rött Red

Dancing Bull <i>Zinfandel</i> (US)	118 kr/452 kr
Dark Horse <i>Cabernet sauvignon</i> (US)	102 kr/388 kr
Estacion 1883 <i>Pinot noir</i> (ARG)	112 kr/428 kr
Torre Del Falasco Valpolicella Ripasso DOC <i>Corvina</i> (ITA)	135 kr/508 kr
Husets röda/vin de table rouge	84 kr/316 kr
Valpantena Amarone Della Valpolicella DOC <i>Corvina</i> (ITA)	756 kr
Héritages Château Neuf du Pape Rhone <i>Grenache, Syrah</i> (FRA)	798 kr

Rosé

Boshendal, The Rose garden <i>Merlot, Pinotage</i> (ZA)	94 kr/356 kr
Husets Rosé/vin de table rosé	89 kr/336 kr