

ROLF de MARÉ

Husets Cava

68 KR GLASET

DROTTNINGGATAN 15

FÖRRÄTTER/SMÄRÄTTER STARTERS

Rökta räkor (200g) med dillmajonnäs och rostat bröd Smoked prawns (un peeled) served with dill mayonnaise and toasted bread	115 kr
Skagenklämma (sandwich med skagen och ost) Sandwich with prawns in dill mayonnaise and cheese	78 kr
Blini med kallrökt lax, forellrom, crème fraîche och rödlök Blini with smoked salmon, trout roe, crème fraîche and red onion	118 kr
Smørrebröd med räkor, ägg och majonnäs Open danish sandwich with prawns, egg and mayonnaise	108 kr
Karljohansvampsuppa med rostat rågbröd och parmesan (VEG) Porcino mushroom soup with roasted rye bread and parmesan cheese	105 kr
Chèvre chaude med honung och valnötssallad Gratin chèvre with walnut salad and honey	98 kr

SMÅTT OCH GOTT FINGER FOOD/SNACKS

Chips	25 kr
Jordnötter Peanuts	25 kr
Rotfruktchips med yoghurt- och honungsdipp Root vegetable chips with yoghurt and honey dip	38 kr
Marinerade oliver Marinated olives	48 kr
Soyarostade cashewnötter Soya roasted cashew nuts	49 kr
Fransk ölkorv French beer sausage	45 kr
Quessadillas med Gruyère och saltorkad tomat Quessadillas with gruyère and sun dried tomato	42 kr
Quessadillas med Gruyère, Bayonne och saltorkad tomat Quessadillas with gruyère and sun dried tomato	48 kr

Assietter

Tunna skivor av Jambon de Bayonne Jambon de Bayonne	42 kr
Gruyère med fikonmarmelad och surdegsschips Gruyère	45 kr

MOUSERANDE & FÖRDRINKAR

SPARKLING APERTIF

Husets Cava (ESP)	68 kr
Cava Royal Cava, crème de cassis	78 kr
Cava Bellini Cava, persikolikör	84 kr
Cava Mimosa Cava, cointreau, apelsin	94 kr
Cava de Maré Cava, Hallands fläder	98 kr
Aperol spritz Cava, aperol, kolsyrat vatten	68 kr
Ramiro Cava (Eko), Chardonnay (ESP)	78kr
Ecocultura Prosecco Glera (ITA)	89kr
Casa Martelli Prosecco Glera (ITA)	89kr

Kulturrabatt!

Vi ger 10 % på hela notan mot uppvisande av en entrébiljett från ett museum, teaterföreläsning, konsert, gigg 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)

EFTERRÄTTER DESSERTS

Klassisk crème brûlée Classic Creme Brulee	62 kr
Plättar med hallonsylt och vispad grädde Small pancakes with raspberry jam and whipped cream	52 kr
Rabarberkompott, mascarponekräm, kaksmulor och vit choklad Rubarb compote, mascarpone cream, cookie crumbs and white chocolate	64 kr
Brownie med nötter, vaniljglass och chokladsås Brownie with nuts, vanilla ice cream och chocolate sauce	45 kr
Marängsviss med färsk jordgubbar chokladsås och flagad mandel Vanilla ice cream with strawberries choklade sae, whiped cream and flaked almonds	72 kr
Chokladtryffel med honung och havssalt Chocholate truffel with honey and sea salt	24 kr
Dagens "kondisbit" A sweet treat of the day	20 kr

Ett urval av franska charkuterier, Gruyère
Pistou, oliver och rostat sudegsbröd 128 kr

Assortments of french scharcuteries, Gruyère, Pistou, olives and bread

HUVUDRÄTTER

FISK OCH SKALDJUR FISH AND SHELLFISH

- Ångkokt torsk med potatispuré, bakade rödbetor, bacon och brynt smör **195 kr**
Steamed cod with ashed potato, baked beets, bacon and browned butter
- Halstrad laxfilé med grillad sparrissallad och gremolata **194 kr**
Sear salmon with grilled asparagus salad and gremolata
- Moule frites med aioli (vittvinskokta blåmusslor med aioli och pommes frites) **187 kr**
Moule frites with aioli
- Saffransdoftande fisk- och skaldjursgryta med aioli och krutonger **184 kr**
Saffron flavoured fish- and shellfish stew with aioli and croutons
- Gratinerad halv hummer med sallad, pommes frites, lime- och chilihollandaise **198 kr**
Gratineted lobster served with salad, french fries, lime- and chili hollandaise sauce

SALLADER SALADS

- Sallad med Buffelmozzarella, avokado, pistagenötter och surdegships **165 kr**
Salad with buffalo mozzarella, avocado and pistachio nuts
- Halloumisallad med citronette, granatäppelkärnor och avokado **164 kr**
Salad with halloumi cheese, lemon vinaigrette, pomegranate and avocado
- Caesarsallad med handskalade räkor och avokado **174 kr**
Caesar salad with shrimps and avocado
- Caesarsallad med kycklingspett och bacon **155 kr**
Caesar salad with chicken skewer and bacon

SMÖRGÅSAR SANDWICHES

Bistrons räkmörgås på rostat surdegsbröd med sikrom, ägg, dillmajonnäs och sallad **175 kr**

Our open prawn sandwich on toasted sourdough bread with whitefish roe, egg, dill mayonnaise and salad

- "Croque Monsieur" ementaler, skinka, dijon och sallad **115 kr**
"Croque Monsieur" ementaler cheese, ham, Dijon mustard and salad
- Buffelmozzarellasandwich på surdegsbröd med Pistou- och böncrème, tomat och sallad (VEG) **115 kr**
Vegetarian sandwich with Buffalo mozzarella, Pistou, bean cream, tomato and mixed salad

Husets Gava

68 KR GLASET

Kontakt [bistorolf.net](mailto:info@bistorolf.net)

info@bistorolf.net 08-51104798

Gilla oss gärna på facebook och Instagram

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) Pork tenderloin **155 kr**

Stek minute Bearnaise (150g) Steak minute **174 kr**

Entrecôte Café de Paris (200g) Ribeye steak **208 kr**



KÖTTBULLAR SWEDISH MEATBALLS

Köttbullar med potatismos gräddsås, lingon och inlagd gurka **168 kr**

Meatballs with cream sauce, mashed potato, lingon berries and pickled cucumber

VEGETARISK VEGETERIAN

Öppen lasagne med vitvinskokta skockor, bakad rotselleri vitbönskrème, Pistou, riven parmesan och färsk plommontomatsås
Open lasagne with white wine coked artichokes, baked seleriac, beans, Pistou, parmesan and tomato sauce **154 kr**

Bistrons Vegburgare med gruyère, pistoumajonnäs, pommes frites
Our homemade veggie burger with Gruyère, french fries and pistoumayonnaise **158 kr**

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

- Kycklingspett med pommes frites och bearnaisesås
Chicken skewer with french fries and bearnaise sauce
- Bistrons köttbullar med gräddsås, potatismos, lingon och gurka
Swedish meatballs with creamy gravy, mash potato, lingon berries and pickled cucumber
- Panerad torskfilé med majonnäs och pommes frites **65 kr**
Breaded cod filé with french fries and mayonnaise
- Fläskfile med pommes frites och bearnaise Inklusivt en äppel eller pärllemonad **inklusive SMAKIS 75 kr**

VID ALLERGI, FRÅGA PERONALEN SÅ HJÄLPER DE DIG

FOOD ALLERGY? PLEASE ASK THE STAFF BEFORE YOUR ORDER

BISTRO ROLF DE MARE, EN RIKTIG KVARTERSKROG MITT I SMETEN

BISTRO ROLF de MARÉ Pale Ale 33cl

76 kr

Bistrons egna hantverksöl med tydlig beska och humlekaraktär

Our own Craft Beer, made by the restaurateurs of Bistro Rolf de Maré

ÖLSORTER BEER

Fatöl

Norrlands guld	40cl.	59 kr
Sleepy bulldog pale ale	40cl.	72 kr

Flasköl

Gränges (lättöl) 2,1% EKO	33cl.	36 kr
Bistro lager (mellanöl) 4,2% EKO	33cl.	58 kr
Heineken	33cl.	63 kr
Mariestads	50cl.	72 kr
Melleruds Pilsner	33cl.	63 kr
Krusovice	33cl.	65 kr
Södra IPA "One Love" Sthlm Craft beer	33cl.	72 kr
Bistro Rolf de Maré PALE ALE	33cl.	76 kr

ALKOHOLFRIIT NON ALCOHOLIC

Filtrerat mineralvatten		24 kr
San Pellegrino läsk	20cl	28 kr
Coca Cola	33cl	36 kr
Mariestads (alkoholfri) 0.5%	33cl	38 kr
Briska fläder (alk.fri).	33cl	39 kr
Briska rosé (alk.fri).	33cl	39 kr
Luscombe Hallon EKO	33cl	45 kr
Kulla Must EKO	25cl	35 kr
Smakis Äpple/Päron KRAV		15 kr

CIDER

Strongbow äpple (torr).	33cl.	78 kr
Briska päron (halvsöt).	33cl.	68 kr

KAFFE & TE COFFEE AND TEA

Bryggkaffe & Te (svart/grönt/Chai)	29 kr
Espresso	25 kr/ 29 kr
Cafélatte	39 kr
Cappuccino	39 kr
Varm Choklad	32 kr

IRISH COFFEE
89 kr (4cl)

VIN WINE

Vitt vin

Husets vita/vin de table blanc	79 kr/312kr (100 cl)
Mas La Chevalière Chardonnay (FRA) EKO	104 kr/ 376 kr
Frei brother Sauvignon blanc (US)	123 kr/452 kr
Sancerre blanc Sauvignon blanc (FRA)	599 kr
Cono Sur bicicleta Riesling (CHL)	98 kr/352 kr
Domaine Laroche Chablis Saint Martin Chardonnay (FRA)	712 kr
William Hill Chardonnay (US)	789 kr

Rött vin

Husets vita/vin de table rouge	79 kr/312kr (100 cl)
Mas La Chevalière Syrah, Grenache (FRA) EKO	114 kr/416 kr
Dark Horse Cabernet sauvignon (US)	108 kr/392 kr
Héritages ChâteauneufduPape Grenache, Syrah (FRA)	780 kr
Nipozzano Riserva Chianti Rufina Sangiovese (ITA)	603 kr
Rib Schack Red Pinotage, Shiraz (ZA)	98 kr/352 kr
Louis M Martin Napa Valley Cabernet sauvignon (US)	830 kr

Rosévin

Rosé de La Chavalière Syrah (FRA)	95 kr/340 kr
Husets Rosé/vin de table rosé	79 kr/272 kr

MOUSSERANDE/CHAMPAGNE SPARKLING

Philipponnat royale reserve brut Pinot noir/Chardonnay (FRA)	625kr
Husets Cava/mousseux de table (ESP)	68 kr/348kr
Ramiro Cava (Eko), Chardonnay (ESP)	78 kr/408 kr
Ecocultura Prosecco Glera (ITA)	89 kr/474 kr
Casa Martelli Prosecco Glera (ITA)	89 kr/474 kr

Whisky & AVEC

fråga servispersonalen/ask your waiter

Bitter

Campari, Jägermeister, Averna, FernetBranca, Gammeldansk. 23 kr/cl

Snaps

Aalborgs jubiléum, Skåne akvavit, OP Andersson, Bäska droppar. 23 kr/cl

DRYCK

Husets Cava

68 KR GLASET