

ROLF de MARÉ

Husets Cava

68 KR GLASET

DROTTNINGGATAN 15

FÖRRÄTTER/SMÅRÄTTER STARTERS

Rökta räkor (200g) med dillmajonnäs och rostat bröd Smoked prawns (un peeled) with dill mayonnaise and toasted sourdough bread	115 kr
Två sorters sill (curry och matjes med tillbehör) och kokt potatis Two varieties of herring (curry and matjes) and boiled potatoes	65 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, troth roe, crème fraîche and red onion	118 kr
Smørrebröd med räkor, ägg och majonnäs Open danish sandwich with prawns, egg and mayonnaise	108 kr
Karljohansvampsoppa 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
Charktallrik med Pistou, oliver och rostat surdegsbröd Assortments of scharcuteries, Pistou, olives and toasted sourdough bread	112 kr

SMÅTT OCH GOTT FINGER FOOD/SNACKS

Chips Salted potato 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	45 kr
Soyarostade cashewnötter Soya roasted cashew nuts	35 kr
Fransk ölkorv French beer sausage	45 kr
Haloumifritters med chipotlecrème och citron Deep fried Haloumi cheese with chipotle emulsion	54 kr
Sesamstekt Fetaost med fikonmarmelad och honung sesamy seed fried Feta cheese with fig marmelade and honey	52 kr
Quesadillas ementaler och saltorkad tomat Quesadillas with Ementaler cheese and sun dried tomato	42 kr
Quesadillas ementaler och Pistou Quesadillas with Ementaler cheese and Pistou	42 kr
Gruyère med fikonmarmelad och surdegschips Gruyère with fig marmelade and sourdough cips	45 kr

MOUSERANDE FÖRDRINKAR

SPARKLING APERTIF

Husets Cava (ESP)	68 kr
Royal Cava, crème de cassis	78 kr
Bellini Cava, persikolikör	84 kr
Mimosa Cava, cointreau, apelsin	94 kr
Cava de Maré Cava, Hallands fläder	98 kr
Aperol spritz Cava, aperol, kolsyrat vatten	68 kr
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, teaterföreställning, 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 bruleé Classic Creme Brulee	62 kr
Plättar med hallonsylt och vispad grädde Small pancakes with raspberry jam and whipped cream	52 kr
Tiramisou 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
Chokladtryffel med honung och havssalt Chocolate truffel with honey and sea salt	24 kr

IRISH COFFEE
89 kr (4cl)

HUVUDRÄTTER

FISK OCH SKALDJUR FISH AND SHELLFISH

- Ångkokt torsk med potatispuré, bakade rödbetor, bacon och brynt smör **195 kr**
Steamed cod with mashed potato, baked beets, bacon and browned butter
- Halstrad laxfilé med ångade vintergrönsaker, picklad fänkål, dilleemulsion och forellrom **194 kr**
Seared 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, örtemulsion och pommes frites **198 Kr**
Gratinated 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 räksmörgås 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 böncreme, tomat och sallad (VEG) **115 kr**
Vegetarian sandwich with Buffalo mozzarella, Pistou, bean cream, tomato and mixed salad

Husets Gava

68 KR GLASET

Kontakt bistrorolf.net

info@bistrorolf.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, grillad aubergine, rostade pinjenöttervibönscreme, pistou, riven parmesan och färsk tomatås

Open lasagne with white wine coked artichokes, baked celeriac, beans, Pistou, parmesan and tomato sauce

154 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

inklusive SMAKIS 75 kr

Fläskfile med pommes frites och bearnaise

Including a appel or pear lemonade

VID ALLERGI, FRÅGA PERONALEN SÅ HJÄLPER DE DIG

FOOD ALLERGY? PLEASE ASK THE STAFF BEFORE YOUR ORDER

ALKOHOLFRIIT NON ALCOHOLIC

Filtrerat mineralvatten		24 kr
San Pellegrino läsk	20cl	28 kr
Coca Cola	33cl	38 kr
Mariestads (alkoholfri) 0.5%	33cl	38 kr
Briska fläder (alk.fri).	33cl	42 kr
Briska rosé (alk.fri).	33cl	42 kr
Luscombe Hallon EKO	33cl	48 kr
Kulla Must EKO	25cl	36 kr
Smakis Äpple/Päron KRAV		15 kr

CIDER

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

ÖL BEER**Fatöl**

Norrlands guld	40cl.	64 kr
Sleepy bulldog pale ale	40cl.	78 kr
Krušovice	40cl.	75 kr
A ship full of IPA	40cl.	85 kr

Flasköl

Gränges (lättöl) 2,1% EKO	33cl.	38 kr
Bistro lager 4,2% EKO	33cl.	62 kr
Heineken	33cl.	68 kr
Mariestads	50cl.	78 kr
Södra IPA "EMPRESS" Sthlm	33cl.	85 kr
Bistro Rolf de Maré PALE ALE	33cl.	82 kr
Veckans hantverksöl/Craft beer of the week	33cl.	85 kr

KAFFE & TE COFFEE AND TEA

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

MOUSSERANDE/CHAMPAGNE SPARKLING

Philipponnat royale reserve brut <i>Champagne (FRA)</i>	625 kr
Husets Cava/mousseux de table (<i>ESP</i>)	68 kr/ 348 kr
Ecocultura Prosecco <i>Glera (ITA)</i>	89 kr/ 474 kr
Casa Martelli Prosecco <i>Glera (ITA)</i>	89 kr/ 474 kr

VIN WINE**Vitt** White

Husets vita/vin de table blanc	82 kr/ 292 kr
Mas La Chevalière <i>Chardonnay (FRA) EKO</i>	98 kr/ 352 kr
Frei brother <i>Sauvignon blanc (US)</i>	125 kr/ 455 kr
Cono Sur bicicleta <i>Riesling (CHL)</i>	104 kr/ 376 kr
Sancerre blanc <i>Sauvignon blanc (FRA)</i>	645 kr
Domaine Laroche Chablis Saint Martin <i>Chardonnay (FRA)</i>	748 kr
William Hill <i>Chardonnay (US)</i>	825 kr

Rött Red

Husets röda/vin de table rouge	82 kr/ 292 kr
Dark Horse <i>Cabernet sauvignon (US)</i>	108 kr/ 392 kr
Mas La Chevalière <i>Syrah, Grenache (FRA) EKO</i>	98 kr/ 352 kr
Rib Schack Red <i>Pinotage, Shiraz (ZA)</i>	114 kr/ 416 kr
Héritages ChâteauneufduPape <i>Grenache, Syrah (FRA)</i>	798 kr
Nipozzano Riserva Chianti Rufina <i>Sangiovese (ITA)</i>	635 kr
Louis M Martin Napa Valley <i>Cabernet sauvignon (US)</i>	875 kr

Rosé

Rosé de La Chavalière <i>Syrah (FRA)</i>	95 kr/ 345 kr
Husets Rosé/vin de table rosé	82 kr/ 292 kr