

Boka bord på www.bistorolf.net

VECKANS LUNCH

11.00-14.00 • 105kr

TIDIG LUNCH! 10 % på all mat mellan 11.00-11.30

Måndag Monday

Öppet för alla påskfirare 12-17 GLAD PÅSK
OPEN 12-17 HAPPY EASTER

Tisdag Tuesday

Baconlindat majsckylingbröst med chipotlebearnaise och rödlöksmarmelad
Bacon wrapped corn chicken breast with chipotle bearnaise sauce and red onion marmelade

Onsdag Wednesday

Dansk sjömansbiff med ölbräserad potatis, cidersenapskrème och saltgurka
Patty with beer braised potato, cider mustard crème and pickled cucumber

Torsdag Thursday

Kalvfärsbiff med potatispuré, brynt smör och rårörda lingon
Patty of veal with mashed potato, browned butter and lingonberries

Fredag Friday

Köttfärslimpa med karljoahnsvampsås och färsk inlagd gurka
Meatloaf with porcino mushroom sauce and pickled cucumber

Veckans lax Salmon of the week

Laxfilé med dijon- och tonfiskhollandaise, picklad fänkål, sockerärtssallad och kokt potatis 128 kr

Fried salmon with chives hollandaise, pickled fennel, sugarpea salad and boiled potato

I alla rätter ingår sallad, smör, bröd och kaffe på maten

Boka bord på www.bistorolf.net

VECKANS LUNCH

11.00-14.00 • 105kr

TIDIG LUNCH! 10 % på all mat mellan 11.00-11.30

Måndag Monday

Öppet för alla påskfirare 12-17 GLAD PÅSK
OPEN 12-17 HAPPY EASTER

Tisdag Tuesday

Baconlindat majsckylingbröst med chipotlebearnaise och rödlöksmarmelad
Bacon wrapped corn chicken breast with chipotle bearnaise sauce and red onion marmelade

Onsdag Wednesday

Dansk sjömansbiff med ölbräserad potatis, cidersenapskrème och saltgurka
Patty with beer braised potato, cider mustard crème and pickled cucumber

Torsdag Thursday

Kalvfärsbiff med potatispuré, brynt smör och rårörda lingon
Patty of veal with mashed potato, browned butter and lingonberries

Fredag Friday

Köttfärslimpa med karljoahnsvampsås och färsk inlagd gurka
Meatloaf with porcino mushroom sauce and pickled cucumber

Veckans lax Salmon of the week

Laxfilé med dijon- och tonfiskhollandaise, picklad fänkål, sockerärtssallad och kokt potatis 128 kr

Fried salmon with chives hollandaise, pickled fennel, sugarpea salad and boiled potato

I alla rätter ingår sallad, smör, bröd och kaffe på maten

Boka bord på www.bistorolf.net

VECKANS LUNCH

11.00-14.00 • 105kr

TIDIG LUNCH! 10 % på all mat mellan 11.00-11.30

Måndag Monday

Öppet för alla påskfirare 12-17 GLAD PÅSK
OPEN 12-17 HAPPY EASTER

Tisdag Tuesday

Baconlindat majsckylingbröst med chipotlebearnaise och rödlöksmarmelad
Bacon wrapped corn chicken breast with chipotle bearnaise sauce and red onion marmelade

Onsdag Wednesday

Dansk sjömansbiff med ölbräserad potatis, cidersenapskrème och saltgurka
Patty with beer braised potato, cider mustard crème and pickled cucumber

Torsdag Thursday

Kalvfärsbiff med potatispuré, brynt smör och rårörda lingon
Patty of veal with mashed potato, browned butter and lingonberries

Fredag Friday

Köttfärslimpa med karljoahnsvampsås och färsk inlagd gurka
Meatloaf with porcino mushroom sauce and pickled cucumber

Veckans lax Salmon of the week

Laxfilé med dijon- och tonfiskhollandaise, picklad fänkål, sockerärtssallad och kokt potatis 128 kr

Fried salmon with chives hollandaise, pickled fennel, sugarpea salad and boiled potato

I alla rätter ingår sallad, smör, bröd och kaffe på maten

Boka bord på www.bistorolf.net

VECKANS LUNCH

11.00-14.00 • 105kr

TIDIG LUNCH! 10 % på all mat mellan 11.00-11.30

Måndag Monday

Öppet för alla påskfirare 12-17 GLAD PÅSK
OPEN 12-17 HAPPY EASTER

Tisdag Tuesday

Baconlindat majsckylingbröst med chipotlebearnaise och rödlöksmarmelad
Bacon wrapped corn chicken breast with chipotle bearnaise sauce and red onion marmelade

Onsdag Wednesday

Dansk sjömansbiff med ölbräserad potatis, cidersenapskrème och saltgurka
Patty with beer braised potato, cider mustard crème and pickled cucumber

Torsdag Thursday

Kalvfärsbiff med potatispuré, brynt smör och rårörda lingon
Patty of veal with mashed potato, browned butter and lingonberries

Fredag Friday

Köttfärslimpa med karljoahnsvampsås och färsk inlagd gurka
Meatloaf with porcino mushroom sauce and pickled cucumber

Veckans lax Salmon of the week

Laxfilé med dijon- och tonfiskhollandaise, picklad fänkål, sockerärtssallad och kokt potatis 128 kr

Fried salmon with chives hollandaise, pickled fennel, sugarpea salad and boiled potato

I alla rätter ingår sallad, smör, bröd och kaffe på maten

LUNCH på BISTRON



11.00-14.00

SMÖRGÅSAR SANDWICHES

"Croque Monsieur" ementaler, skinka, dijonsenap och sallad **105 kr**
"Croque Monsieur" cheese, ham, Dijon mustard and salad

Bistrons räksmörgås på rostat surdegsbröd med sikrom, kokt ägg, dillmajonnäs och sallad **148 kr**

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

Smørrebrød med räkor, ägg och majonnäs **98 kr**
Danish open sandwich with prawns, boiled egg and mayonnaise

SALLADER SALADS

Buffelmozzarellasallad med avokado, surdegships och pistagenötter **142 kr**
Salad with buffalo mozzarella, avocado, sour dough chips and pistachio nuts

Halloumisallad med citronette, granatäppelkärnor och avokado **139 kr**
Salad with halloumi cheese, lemon vinaigrette, pomegranate and avocado

Caesarsallad med räkor, avokado och krutonger **148 kr**
Caesar salad with shrimps and avocado

Caesarsallad med kycklingspett, bacon och krutonger **125 kr**
Caesar salad with chicken skewer and bacon

VEGETARISK VEGETERIAN

Öppen lasagne med vitvinskotta skockor, vitbönscrème, Pistou, ugnsbakad rotsellerriken parmesan och färsk plommontomatsås **138 kr**
Open lasagne with white wine boiled artichokes, beans, Pistou, parmesan and tomato sauce

Karljohansvampsuppa med Pistou- och böncremestost **98 kr**
Porcino mushroom soup with Pistou- and beancreme toast

Barnmeny (upp till 12 år)

Kycklingspett med pommes frites och bearnaisesås **65 kr**

Våra köttbullar med lingon, inlagd gurkagräddsås **ink. SMAKIS 75 kr**

Panerad västerhavstorsk med majonnäs och pommes frites

Fläskfile med pommes frites och bearnaise

LUNCHDRYCK BEVERAGES

Filtererat kolsyrat vatten Filtered carbonated water, SMAKIS päron/äpple **15 kr**

San pellegrino, juice, lättöl/low alcohol beer **22 kr**

Coca Cola, Alkoholfri öl/non alcohol beer **25 kr**

Norrlands Guld/Draft beer (lager) **45 kr**

Husets Röda och Vita/ vin de table (red or white) **65 kr**

Husets Gava

68 KR GLASET

mer
DRYCK

BISTRO & VINCAFÉ

ROLF de MARÉ

DROTTNINGGATAN 15

FISK OCH SKALDJUR FISH AND SHELLFISH

Ångkokt torsk med potatismos, rödbetor, bacon och brynt smör **146 kr**
Steamed cod with mashed potato, baked beets, bacon and browned butter

Halstrad lax med ljummen sallad, grillad sparris och gremolata **139 kr**
Seared salmon with grilled asparagus salad, boiled potato and gremolata

Rökta räkor (200g) med majonnäs och rostat surdegsbröd **112 kr**
Smoked prawns (un peeled) served with mayonnaise and toasted sourdough bread

Saffransdoftande fisk- och skaldjursgryta
med aioli och krutonger **136 kr**
Saffron flavoured fish and shellfish stew
with aioli and croutons

KÖTT MEAT

Serveras med bearnaise, pommes frites
bakad tomat och haricots verts

Served with french fries, bearnaise sauce, baked tomato and green beans

Fläskfilé (180g) Pork tenderloin **132 kr**

Biff minute (150g) Beef minute **158 kr**

Entrecôte (200g) Ribeye steak **178 kr**

HUSMANSKOST SWEDISH MEATBALLS

Köttbullar med potatismos gräddsås, lingon och inlagd gurka **138 kr**

Swedish meatballs with cream sauce, mashed potato,
lingonberrys and pickled cucumber

Bistrons kulturrabatt!

Vi ger 10 % på hela notan mot uppvisande av en entrébiljett från
ett kulturevenemang. Ex. museum, teater, konsert, show 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)

Kaffe vid bordet! Enkel espresso 15kr/Dubbel 20kr/Cappucino 25kr/
Latte 28kr/Chokladtryffel 15 kr/ Morotskaka 15 kr

För dig som vill ta med!

10 % på all Take Away mellan 11-17:30

VID ALLERGI, FRÅGA PERONALEN SÅ HJÄLPER DE DIG

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

EFTERMIDDAG PÅ BISTRON (AW:)

Sköna priser på fika, mat och dryck Varmt välkomna!

ALLA VARDAGAR MÅNDAG - FREDAG 14 - 17:30

ÖL 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/(100 cl)	312kr
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/(100 cl)	312kr
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/d

Snaps

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

DRYCK

Husets Cava

68 KR GLASET