

LUNCHMENY 11-14.00

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

SMÖRGÅSAR SANDWICHES

- "Croque Monsieur" ementaler, skinka, dijonsenap och sallad 115 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

SALLADER SALADS

- Halloumisallad med citronette, granatäppelkärnor och avokado 148 kr
Salad with halloumi cheese, lemon vinaigrette, pomegranate and avocado
- Caesarsallad med räkor, avokado och krutonger 158 kr
Caesar salad with prawns and avocado
- Caesarsallad med kycklingspett, bacon och krutonger 135 kr
Caesar salad with chicken skewer and bacon

VEGETARISK VEGETERIAN

- Öppen lasagne med vitvinskockta skockor, vitbönscrème, Pistou, aubergine, riven parmesan, rostade oliver, pinjenötter och färsk tomatås 145 kr
Open lasagne with white wine cooked artichokes, white bean emulsion, parmesan, roasted olives and tomato sauce
- Karl-Johansvampsoppa med Pistou- och böncremetoast 112 kr
Porcino mushroom soup with Pistou- and beancrème toast

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

Husets Gava

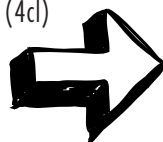
68 KR GLASET

CHAMPAGNE 115 KR/GLASET

Louis Massing Brut Réserve

IRISH COFFEE

89 kr (4cl)



VÄNLIGEN MEDDELA OSS OM DU HAR NÅGRA ALLERGIER

PLEASE LET US KNOW IF YOU HAVE ANY ALLERGIES

BISTRO & VINCAFÉ

ROLF de MARÉ

DROTTNINGGATAN 15

FISK OCH SKALDJUR FISH AND SHELLFISH

- Ångkokt torsk med ägg, räkor, pepparrot, sockerärtssallad 158 kr
brynt smör och kokt potatis
Steamed cod with prawns, egg, horseradish, sugarpea salad, browned butter and boiled potatoes
- Rolf de Marés fisk- och skaldjursgryta med räkor, blåmusslor, affaran, krutonger och aioli 149 kr
Creamy saffron flavoured fish stew with prawns, mussels, aioli and croutons

KÖTT MEAT

KÖTTBULLAR/SWEDISH MEATBALLS

- Köttbullar med potatismos, gräddsås, lingon och inlagd gurka 148 kr
Swedish meatballs with cream sauce, mashed potato, lingonberries and pickled cucumber

- Fläskfilé (180g) Pork tenderloin 145 kr
Biff minute (150g) Beef minute 169 kr
Entrecôte (200g) Ribeye steak 195 kr

Serveras med bearnaise, pommes frites
bakad tomat och haricots verts

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

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)

LUNCHDRYCK BEVERAGES

- Filtrerat kolsyrat vatten Filtered carbonated water, 15 kr
San pellegrino, juice, lättöl/low alcohol beer 28 kr
Coca Cola, Alkoholfri öl/non alcohol beer 38 kr

Vill du ta med?

10 % på all Take Away
Nu går det även att beställa
take away genom IWaiter

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/raspberry EKO | 33cl | 48 kr |
| Kulla Must EKO | 25cl | 36 kr |
| Äppeljuice/Äpelsinjuice | | 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 |