

ROLF de MARÉ

FÖRRÄTTER/SMÅRÄTTER STARTERS

Karljohansvampsoppa med rågrödsbrödskrisp och parmesan (VEG) Porcino mushroom soup with roasted rye bread and parmesan cheese	105 kr
Chèvre chaude med sallad, valnötter och honung Gratin chèvre with walnut salad and honey	98 kr
Toast skagen med sikrom, citron och örter Sandwich with prawns in dill mayonnaise and whitefish roe	118 kr
Smørrebröd med räkor, ägg och majonnäs Open danish sandwich with prawns, egg and mayonnaise	112 kr
Blini med kallrökt lax, forellrom, crème fraîche och rödlök Blini with smoked salmon, trout roe, crème fraîche and red onion	125 kr
Anklevercrème bruleé med ingefärskokta vinbär och hasselnötter Foi Gras crème bruleé with blackcurrant chutney and hazelnuts	128 kr



IRISH COFFEE

89 kr (4cl)

HUSETS VIN WINE OF THE HOUSE

vitt/rött/rosé 65 kr glas

Norrlands Guld	40cl	45 kr
Övriga Fat	40cl	55 kr
Heineken	33cl	52 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	38 kr
Chilimarinerade oliver Marinated olives	45 kr
Fransk ölkorv French beer sausage	45 kr
Patatas fritas med pinjenötter, parmesan och chipotledipp Patats fritas with pine nuts, parmesan cheese and chipotle emulsion	50 kr
Halloumifritters med chipotlecrème och citron Haloumi fries with chipotle emulsion	52 kr
Quessadillas ementaler och saltorkad tomat Quessadillas with Ementaler cheese and sun dried tomato	42 kr
Gruyère med fikonmarmelad och surdegships Gruyère with fig marmelade and sourdough chips	48 kr
Pimientos de padron med parmesan och citronette pimientos de padron with parmesan cheese and lemon vinegrette	49 kr

Husets Gava

68 KR GLASET

CHAMPAGNE 115 KR GLASET

Louis Massing Brut Réserve

Alkoholfritt

Briska Flüder 42 kr 33 cl

APEROL SPRITZ

78 KR

SKÖN EFTERMIDDAG på Bistron

Vardagar 14-17:00

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
- Bistrons räksmörgås på rostat surdegsbröd med sikrom, kokt ägg, dillmajonnäs och sallad 168 kr
Our open prawn sandwich on toasted sourdoug with whitefish roe, boiled egg, dill mayonnaise and salad

SALLADER SALADS

- Halloumisallad med citronette, granatäppelkärnor och avokado 149 kr
Salad with halloumi cheese, lemon vinaigrette, pomegranate and avocado
- Caesarsallad med räkor, avokado och krutonger 158 kr
Caesar salad with shrimps and avocado
- Caesarsallad med kycklingspett, bacon och krutonger 139 kr
Caesar salad with chicken skewer and bacon

VEGETARISK VEGETERIAN

- Öppen lasagne med vitvinskokta skockor, vitbönscreme, Pistou, aubergine, riven parmesan, rostade oliver, pinjenötter och färsk tomatsås 149 kr
Open lasagne with white wine cooked artichokes, white bean emulsion, parmesan, roasted olives and tomato sauce

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)

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 grädd 58 kr
Small pancakes with homemade raspberry jam and whipped cream

FISK OCH SKALDJUR FISH AND SHELLFISH

- Ångkokt torsk med ägg, räkor, pepparrot, sockerärtor, brynt smör och kokt potatis 168 kr
Steamed cod with prawns, egg, horseradish, sugarpeas, browned butter and boiled potatoes
- Rolf de Marés fisk- och skaldjursgryta med räkor blåmusslor, saffran, krutonger och aioli 155 kr
Creamy saffron flavoured fish stew with prawns, mussels, aioli and croutons
- Niçoisesallad med lätthalstard lax, ägg, oliver kokt potatis, sardeller, rödlök, kapis och tonfiskhollandaise 152 kr
Fried salmon filé with tomato hollandaise sauce, sugarpea salad, pickled fennel and boiled potato
- Gratinerad halv hummer med pommes frites, sallad, lime- och chilihollandaise 178 kr
Gratinated 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) 149 kr

Pork tenderloin with Bearnaise sauce

Stek minute Bearnaise (150g) 172 kr

Steak minute with Bearnaise sauce

Entrecôte Café de Paris (200g) 195 kr

Ribeye steak with Café de Paris butter

KÖTTBULLAR/SWEDISH MEATBALLS

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

EFTERRÄTTER DESSERTS

- Klassisk crème brulée 68 kr
Classic Creme Brulee
- Plättar med vår egen hallonsylt och vispad grädd 58 kr
Small pancakes with homemade raspberry jam and whipped cream
- Vit choklad pannacotta med vanilj kardemumma, hallonkompott och rågrödkrisp 72 kr
White chocolate pannacotta with cardamum, vanilla, raspberry compote and ryebread crumbs
- Brownie med nötter, vaniljglass och chokladsås 52 kr
Brownie with nuts, vanilla ice cream and chocolate sauce
- Chokladtryffel med honung och havssalt 28 kr
Chocolate truffle with honey and sea salt
- "Mini dammsugare" punchrullspetit four 20 kr
Marzipane petit four roll with arrack flavor

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/raspberry 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