

BISTRO & VINCAFÉ

# ROLF de MARÉ

DROTTNINGGATAN 15

## FÖRRÄTTER/SMÅRÄTTER

## STARTERS

Karljohansvampsoppa med rågrödsbrödskrisp och parmesan (VEG) Porcini mushroom soup with roasted rye bread and parmesan cheese	115 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
Blini med kallrökt lax, forellrom, crème fraîche och rödlök Blini with smoked salmon, trout roe, crème fraîche and red onion	125 kr
Rökta räkor med rostat bröd och aioli Smoked (un peeled) prawns with toasted bread and aioli	115 kr



## IRISH COFFEE

89 kr (4cl)

## HUSETS VIN

## WINE OF THE HOUSE

vitt/rött/rosé 69 kr glaset

Norrlands Guld 40cl 45 kr

Övriga Fat 40cl 59 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

## Husets Gava

68 KR GLASET

## CHAMPAGNE 115 KR GLASET

Louis Massing Brut Réserve

Alkoholfritt

Briska Fläder 42 kr 33 cl

APEROL SPRITZ

86 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 118 kr  
Danish open sandwich with prawns, boiled egg and mayonnaise
- Bistrons räksmörgås på rostad surdegsbröd med sikrom, kokt ägg, dillmajonnäs och sallad 172 kr  
Our open prawn sandwich on toasted sourdough with whitefish roe, boiled egg, dill mayonnaise and salad

## SALLADER SALADS

- Halloumisallad med citronette, granatäppelkärnor och avokado 154 kr  
Salad with halloumi cheese, lemon vinaigrette, pomegranate and avocado
- Caesarsallad med räkor, avokado och krutonger 165 kr  
Caesar salad with shrimps and avocado
- Caesarsallad med kycklingspett, bacon och krutonger 145 kr  
Caesar salad with chicken skewer and bacon

## VEGETARISK VEGETERIAN

- Öppen lasagne med vitvinskockta skockor, vitbönskrème, Pistou, aubergine, riven parmesan, rostade oliver, pinjenötter och färsk tomatsås 158 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 72 kr  
Chicken skewer with french fries and bearnaise sauce
- Bistrons köttbullar med gräddsås, potatismos, lingon och gurka 72 kr  
Swedish meatballs with creamy gravy, mash potato, lingon berries and pickled cucumber
- Fläskfile med pommes frites och bearnaise 78 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

## FISK OCH SKALDJUR FISH AND SHELLFISH

- Rolf de Marés fisk- och skaldjursgryta med räkor 158 kr  
blåmusslor, saffran, krutonger och aioli  
Creamy saffron flavoured fish stew with prawns, mussels, aioli and croutons
- Niçoisesallad med lätthalstard lax, ägg, oliver 165 kr  
kokt potatis, sardeller, rödlök, kapris och tonfiskhollandaise  
Fried salmon filé with tomato hollandaise sauce, sugarpea salad, pickled fennel and boiled potato
- Moule Frites 175 kr  
vittvinskockta blåmusslor, smör, örter, pommes frites och aioli  
Moule Frites served with aioli
- Gratinerad halv hummer med pommes frites, sallad, 189 kr  
lime- och chilihollandaise  
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) 155 kr

Pork tenderloin with Bearnaise sauce

Stek minute Bearnaise (150g) 178 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 grädde 58 kr  
Small pancakes with homemade raspberry jam and whipped cream
- Vit choklad pannacotta med vanilj 72 kr  
kardemumma, hallonkompott och rågrödkrisp  
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