

FÖRE MATEN... / BEFORE DINNER...

Pierre Legras, Blanc de blanc	120:-/glas
Castellblanc Cava Extra Brut	79:-/glas

Flädertini

*Tanqueray gin, fläder, citron, socker
toppat med mousserande vin*

Whisky sour

Bourbon, citron & socker

Klassisk GT på Hendrick's

Hendrick's gin, tonic, gurka & svartpeppar

4 cl 109:-, 6 cl 144:-

FRIDOLFS

REKOMMENDERAR / RECOMMEND

Avsmakningsmenyer / Tastingmenu

en sammansättning av personalen

3-rätters 475:-

(395:- på söndagar / on sundays)

med dryck 775:-

(635:- på söndagar / on sundays)

4-rätters 545:-

med dryck 945:-

5- rätters 645:-

med dryck 1095:-

6- rätters 745:-

med dryck 1225:-

FÖRRÄTT / STARTER

Butternutpumpa med variation på jordärtskocka,
sotad lök och picklade trattkantareller

*Butternut pumpkin with variety on Jerusalem artichoke,
sautéed onions and pickled chanterelles*

129:-

Vitlöksgratinerade sniglar

Serveras med surdegsbröd och friterad persilja

Snails gratinated with garlic butter and served with sourdough bread

139:-

Krämig skaldjurssoppa med dillsorbet och lätttrökta räkor

Creamy seafood soup with dill sorbet and lightly smoked shrimp

165:-

Halstrad pilgrimsmussla, med långbakad griskind,
blomkålspure och portvinsreduktion

*Seared scallop with long baked pork cheek, cauliflower puree
and port wine reduction*

145:-

Ox tartar med libbsticka, lökchips,
picklade trattkantareller och gran padano

Ox tartar with lovage, crispy onion, pickled chanterelle and gran padano

145:-

Plocktallrik med egentillverkade/utvalda charkuterier,
ost och andra härligheter

Assortment of homemade/selected charcuterie, cheese and other delights

145:-

BARNMENY / KIDS MENU

Köttbullar med potatismos, gräddsås och lingon

Meatballs with mashed potatoes, cream sauce and lingonberries

95:-

Fläskfilé, pommes och bearnaisesås

Pork tenderloin with french fries and béarnaise sauce

95:-

Vaniljglass med choklad- eller kolasås

Vanilla ice cream with chocolate or caramel sauce

50:-

VARMRÄTT / MAIN COURSE

*Citron- och örtdakad spetskål med picklad beta, solrospesto,
sockerrostad potatis och lagrad ost*

*Lemon- and herb baked cabbage with pickled beet, pesto,
sugar roasted potatoes and aged cheese*

245:-

*Smörstekt röding med broccolipuré, picklad gurka,
kål och smörad hummerfond*

*Butter fried char with broccoli puree, pickled cucumber,
cabbage and buttered lobster fund*

285:-

*Halstrad torskrygg med ört puré, smörslungad ostronskivling
och en lättare rödvinssky*

*Seared cod with herb puree, butter tossed oyster mushroom
and a lighter red wine gravy*

295:-

*Fridolfs moderna, svenska fläskfilé med picklat päron, rostad valnöt,
ädelostkroket, morotspuré, rödvinssky och vår klassiska potatisgratäng*

*Swedish Pork tenderloin with pickled pear, roasted walnut,
blue cheese croquette, carrot puree, red wine gravy and potato gratin*

265:-

(189:- på söndagar /on sundays)

*Marinerad lammrygg med rosmarinsky, rostad vitlökskräm,
solrospesto och potatisgratäng*

*Marinated lamb tenderloin served with, rosemary gravy,
roasted garlic cream, pesto and potato gratin*

289:-

Fläksida från rapsgris med rotselleripure, rödkål, mandel och sherrysky

*Pork side from rapeseed pig with celeriac puree, red cabbage,
almond and sherry gravy*

275:-

Fridolfs Wallenbergare

235:-

(189:- på söndagar /on sundays)

DESSERT

Variation på äpple med mascarponekräm, havre crunch och kola

Variety on apple with mascarpone, oat crunch and caramel

105:-

3 gånger crème brûlée med ganache och variation på apelsin

3 times creme brulee with ganache and variety on orange

110:-

Krämig chokladkaka med karamellmousse, hallon och maräng

Creamy chocolate cake, with caramel mousse,

raspberries and meringue

110:-

Utvalda ostar serveras med vår egen marmelad och hembakat knäcke

Assorted cheese with our home made marmalade and crisp bread

125:-

Chokladtryffel

med kvällens smak

Chocolate truffles

with the flavor of the evening

15:-/st

EFTER MATEN... / AFTER DINNER...

Kaffe / coffee 32:-

Te / Tea 32:-

Espresso 28:- / 34:-

Cappuccino 38:-

Latte 38:-

Kaffedrinkar 4cl 109:- 6cl 144:-

Irish Coffee

Kaffe Fridolfs (Amaretto)

French Coffee (Cointreau)

Romersk Båge (Cointreau/Baileys)

Frangelico Coffee

Kaffe Amsterdam (Baileys/Kahlua)

Kaffe Nero (Galliano)

Espresso martini (Kahlua/vodka)

Espresso martini luxe

(Patron XO cafe/Baileys luxe)

