

## 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

*Bakad & isad beta med svartrotspuré,  
saltrostad mandel, dragon och pepparrotsskum*

*Baked & iced beet with black root puree,  
salted almond, dragon and horseradish foam*

129:-

*Vitlöksgratinerade sniglar*

*serveras med surdegsbröd och friterad persilja*

*Snails gratinated with garlic butter and served with sourdough bread*

139:-

*Jordärtskockssoppa med sotad röding, kycklingchips och balsamico*

*Jerusalem artichoke soup with sauteed char,  
chicken chips and balsamic vinegar*

145:-

*Halstrad pilgrimsmussla med palsternacka, fläder-/gurksås och picklad rättika*

*Seared scallop with parsnip, elderberry-/cucumber sauce  
and pickled radish*

165:-

*Ox tartar med västerbottenkräm, gravad äggula,*

*picklade rödbetschips och persiljeskum*

*Ox tartar with "västerbotten" cream, cured egg yolk,  
pickled beet chips and parsley foam*

145:-

*Plocktallrik med egentillverkade charkuterier,*

*ost och andra härligheter*

*Assortment of homemade charcuterie, cheese and other delights*

155:-

## 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

Chilibakad blomkål med palsternackspuré,  
picklad pumpa och örtbuljong

*Chili baked cauliflower with parsnip puree,  
pickled pumpkin and herb broth*

245:-

Smörstekt röding, kålrotspuré med misu,  
kål och smörad kycklingfond

*Butter fried char, rutabaga puree with misu,  
cabbage and buttered chicken fund*

285:-

Halstrad torskrygg med friterad bakpotatis,  
fräst blomkål och äppelsky med rökt smör

*Seared cod with deep-fried baked potato, cauliflower and  
apple gravy with smoked butter*

289:-

Fridolfs moderna, duo på svensk fläskfilé med ädelostkräm, morotspuré,  
choritsocrunch, rödvinssky och vår klassiska potatisgratäng

*Duo on Swedish Pork tenderloin with blue cheese cream, carrot puree, choritsocrunch  
red wine gravy and our classic potato gratin*

265:-

*(189:- på söndagar /on sundays)*

Marinerad lammrygg med grönärtspuré, röbetsblommor,  
rosmarinsky och potatisgratäng

*Marinated lamb with green pea puree, mangold shoots,  
rosemary gravy and potato gratin*

295:-

Tryffelfylld kycklingballotine med confiterad sötpotatis, serrano chips,  
skogschampinjon och balsamicosky

*Truffle-filled chicken ballotine with confit sweet potato, serrano chips, forest  
mushroom and balsamic gravy*

275:-

Fridolfs Wallenbergare

235:-

*(189:- på söndagar /on sundays)*

## DESSERT

Blåbärsmousse med ljummen sockerkaka,  
timjansorbet och italiensk maräng

*Blueberry mousse with lukewarm sponge cake, thyme sorbet and Italian meringue*  
105:-

2 gånger crème brûlée med karamellmousse och hallon coullis

*2 times crème brûlée with caramel mousse and raspberries*  
110:-

Wiener nougat med rökt kolasås, passionsfruktsparfait och sockerknäck

*Wiener nougat with smoked caramel sauce, passion fruit coulis and sugar toffee*  
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 32:-

Te (från Köpmansgården) 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)*



ARVID  
NORDQUIST  
CLASSIC