

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

**Rödbetscarpaccio med svartrotskräm, smulad getost,
variation på beta och saltad honungsknäck**

*Beetroot carpaccio with salsify cream, goat cheese,
variation on beet and salted honey crisp*

129:-

**Vitlöksgratinerade sniglar
serveras med surdegsbröd och friterad persilja**

Snails gratinated with garlic butter and served with sourdough bread

139:-

**Citronbakad vit sparris med serrano kräm, tryffel,
broccolisparis och torkad äggula**

*Lemon baked white asparagus with serrano cream, truffle,
broccoli asparagus and dried egg yolk*

145:-

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

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

165:-

Ox tartar med ramslök, bakad äggula, hyvlad gruyère och surdegskrisp

*Ox tartar with ramson, baked egg yolk,
planed gruyere and sourdough crisp*

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:-

**Halstrad torskrygg med pancetta, skogschampinjon, variation på beta,
rödvinssky och potatispuré**

*Seared cod with pancetta, forest mushroom, variation on beet,
red wine gravy and potatoe puree*

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, rödbetsblommor,
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)

