

FÖRE MATEN... / BEFORE DINNER...

Castellblanc Cava Extra Brut

79:-/glas, 398:-/flaska

Pierre Legras, Blanc de blanc

120:-/glas, 695:-/flaska

Joseph Perrier, Cuvée Royale Brut

825:-/flaska

Flädertini

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

Whisky sour

Bourbon, citron & socker

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:-

Vid allergier fråga gärna vår personal

FÖRRÄTT / STARTER

**Hemmagjord gnocchi med frasig flower sprout,
smörad svampbuljong och egenplockad trattkantarell**

*Homemade gnocchi with crisp flower sprout,
buttered mushroom broth and self-picked chantarelle*

129:-

Vitlöksgratinerade sniglar

serveras med surdegsbröd och friterad persilja

Snails gratinated with garlic butter and served with sourdough bread

139:-

Västerbottenpaj med löjrom, picklad lök samt dill- och citruskräm

"Västerbotten" pie with roe, pickled onion, dill- and citrus cream

165:-

Gratinerad getost med björnbär, rödlök, isad fänkål och serrano chips

Gratinated goat cheese with blackberries, red onion, fennel and serrano chips

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

**Örtrisiko med sparris, sojabönor och spenat toppat med
krispig bakpotatis och grana padano samt saltrostad mandel**

*Herb risotto with asparagus, soybeans and spinach topped with crispy baked potatoes
and grana Padano and salted almonds*

245:-

**Halstrad röding med syrat äpple, rågkrisp, dillmajonnäs,
krossad potatis med örter samt krämig skaldjurssås**

*Seared char with pickled apple, rye crisp, dill mayonnaise, crushed potatoes with
herbs and creamy seafood sauce*

275:-

**Smörbakt hälleflundra med örtduchess, rom, citruskräm,
gratinerad fänkål och madeirasky**

*Butter-baked halibut with herb duchesse, roe, lemon cream,
gratinated fennel and madeira gravy*

289:-

**Gremolatafylld svensk fläskfilé gratinerad med kvibille gräddädel, frasig svartkål,
rödvinskysky och vår klassiska potatisgratäng**

*Gremolata stuffed Swedish Pork tenderloin gratinated with "kvibille gräddädel",
crispy black cabbage, red wine gravy and our classic potato gratin*

265:-

(198:- på söndagar /on sundays)

**Marinerad lammrygg med västerbottenkräm, gräddstuvad spetskål,
saltrostad pistage, rödvinskysky och vår klassiska potatisgratäng**

*Marinated lamb with "västerbotten" cream, cream stewed cabbage,
salted pistachio, red wine gravy and our classic potato gratin*

295:-

**Nattbakt lammlägg på bryssel- och grönkålsbädd med rostad vitlökskräm,
potatispure, ingefära och rödvinskysky**

*Night-baked lamb shank on brussels sprouts and kale with roasted garlic cream,
potato pure, ginger and red wine gravy*

285:-

Fridolfs Wallenbergare

235:-

(189:- på söndagar /on sundays)

DESSERT

**Äppelmousse med kondenserad mjölk, puffat bovete,
dragonskum och chokladchips**

*Apple mousse with condensed milk, puffed buckwheat,
tarragon foam and chocolate chips*

105:-

Variation på pannacotta med havreflarn, rostad vit choklad och citrus coullis

Variation on pannacotta with oats, roasted white chocolate and lemon coulis

110:-

**Krämig brownie på vit choklad med ananascurd, italiensk maräng,
rostad kokos och jordgubbsflarn**

*Creamy brownie on white chocolate with pineapple curd, Italian meringue,
roasted coconut and strawberry flakes*

110:-

Utvalda ostar serveras med vår egen marmelad och surdegs krisp

Assorted cheese with our home made marmalade and sourdough crisp

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