

## FÖRE MATEN... / BEFORE DINNER...

### **Castellblanc Cava Extra Brut**

85:-/glas, 405:-/flaska

### **Bruno Michel, Assemblée Brut**

129:-/glas, 725:-/flaska

### **Joseph Perrier, Cuvée Royale Brut**

825:-/flaska

### **Flädertini**

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

### **Mynta cocktail**

*Rom, lime, mynta, socker, toppat med soda*

### **Whisky sour**

*Bourbon, citron & socker*

### **GT på Hendrick's**

*Hendrick's gin, tonic, gurka & svartpeppar*

4 cl 114:-, 6 cl 149:-

### **ALKOHOLFRI DRINK**

Fråga personalen eller låt dig överraskas

79:-

## **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

**Tomatcarpaccio med mozzarella, hallon, saltrostade pinjenötter och örtolja**

*Tomato carpaccio with mozzarella, raspberries, salt roasted pine nuts and herb oil*

135:-

**Vitlöksgratinerade sniglar**

**serveras med surdegsbröd och friterad persilja**

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

139:-

**Västerbottenpannacotta med löjrom, picklad lök, friterad dill och surdegsflarn**

*"Västerbotten" pannacotta with roe, pickled onions, fried dill and crispy sourdough*

165:-

**Carpaccio på oxen med citrusmarinerade jordgubbar, saltrostade pinjenötter,  
grana padano och vattenkrasse**

*Beef carpaccio with citrus marinated strawberries, salt roasted pine nuts,  
grana Padano and watercress*

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 (fläskkött)**

*Meatballs with mashed potatoes, cream sauce and lingonberries (Pork)*

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

**Hemmagjord palsternacksgnocchi med isad fänkål, kräm på garana padano,  
frasig svartkål och basilikaolja**

*Homemade parsnip gnocchi with fennel, cream on grana Padano,  
crispy black cabbage and basil oil*

245:-

**Halstrad röding med moulessås, ljummen primörsallad, regnbågsrom,  
lime och smörslungad potatis**

*Seared char with moules sauce, lukewarm prime salad, lime and butter tossed potato*

275:-

**Smörbakt hälleflundra med sauterad kungskrabba, kålrabbi,  
rostade hasselnötter, västerbottenpure och smörbräckt crème dubbel**

*Butter-baked halibut with sautéed king crab, kohlrabi, roasted hazelnuts,  
"västerbotten" puree and creme double*

295:-

**Ädelostfylld svensk fläskfilé med örtkräm, lättsyrad spetskål,  
knaperstekt pancetta, rödvinssky och vår klassiska potatisgratäng**

*Blue cheese filled Swedish Pork tenderloin with herb cream, lightly pickled cabbage  
crispy pancetta, red wine gravy and our classic potato gratin*

275:-

*(198:- på söndagar /on Sundays,)*

**Marinerad lammrygg med svartkålspesto, rostad lökkräm,  
vitlöksrostade primörer, rödvinssky och vår klassiska potatisgratäng**

*Marinated lamb with black cabbage pesto, roasted onion cream,  
garlic roasted primroses, red wine gravy and our classic potato gratin*

298:-

**Grainfed ryggbiff med kappa serveras med dragonemulsion,  
silverlök, örtbakade plommontomater, rödvinssky och krossad potatis med örter**

*Grainfed sirloin steak with tarragon emulsion, silver onion, herb-baked tomatoes,  
red wine gravy and crushed potatoes with herbs*

305:-

**Fridolfs Wallenbergare med potatispuré, lingon, gröna ärtor och brynt smör**

*Fridolfs Wallenbergare with potato puree, lingonberries,  
green peas and browned butter*

235:-

*(189:- på söndagar /on sundays)*

## DESSERT

**Variation på pannacotta med hallonmousse,  
rostad karamellchoklad och basilikamaräng**

*Variation on pannacotta with raspberry mousse,  
roasted caramel chocolate and basil meringue*

110:-

**Jordgubbssoppa med fläderbavaroise,  
friterad rabarber och hemmagjorda mandelbiskvier**

*Strawderry soup with elder bavaroise, crispy rhubarb and homemade almond biscuits*

115:-

**Bakad chokladmousse med saltkolacurd, blåbärsfromage och vaniljdrömmar**

*Baked chocolate mousse with salt caramel curd, blueberries and vanilla dreams*

115:-

**Utvalda ostar serveras med vår egen marmelad och surdegskrisp**

*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 114:- 6cl 149:-

*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**