

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, ägg
toppat med mousserande vin*

Fridolfs "Frosé"

Rosé, jordgubb, citron, socker

Whisky sour

Bourbon, citron, ägg & 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

**Chevrefylld ravioli kokt i rödbetsjuice med pestoolja,
lättpicklade päron och saltrostade valnötter**

*Chevre-filled ravioli cooked in beetroot juice with pesto oil,
lightly pickled pears and salt roasted walnuts*

135:-

Vitlöksgratinerade sniglar

serveras med surdegsbröd och friterad persilja

Snails gratinated with garlic butter and served with sourdough bread

139:-

**Tartar på regnbågsforell med palsternackskräm, picklad rättika,
rimmad och lättstodad gurka samt chili- och soyavinägrett**

*Tartar on rainbow trout with parsnip cream, pickled radish,
salted and lightly burnt cucumber, chili and soy vinaigrette*

155:-

**Carpaccio på oxen med tryffelkräm, grana padano, saltrostade pinjenötter,
balsamicoreduktion och friterad kapris**

*Beef carpaccio with truffle cream, grana Padano, salt roasted pine nuts,
balsamic reduction and fried capres*

165:-

**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

**Sauterad svamp och sojabönor med konfiterad sötpotatis, filokrisp,
picklad chili samt citrus- och persiljekräm**

*Sautéed mushrooms and soybeans with confit sweet potatoes,
filocrisp, pickled chili, citrus and parsley cream*

245:-

**Smörstekt röding med sotad pakchoi bakad med chili, citrus och persilja,
krämig buljong på citrongräs, cashewnötter, friterade glasnudlar och smörslungad potatis**

*Butter fried char with burnt pakchoi baked with chili, citrus and parsley,
creamy broth on citrus grass, cashews, fried glass noodles and butter tossed potatoes*

275:-

**Rödbetsrimmad hälleflundra med blomkålpure, gulbeta,
dill- och apelsinemulsion, frasig grönkål och lättare rödvinssky**

*Beetroot-salted halibut with cauliflower puree, beetroot, dill and orange emulsion,
crispy cabbage and lighter red wine gravy*

289:-

**Örtfylld svensk fläskfilé med kvibillegratinerade rödbetor, rosmarinskräm,
picklad rödlök, frasig rödbeta, rödvinssky och vår klassiska potatisgratäng**
*Herb filled Swedish Pork tenderloin with "kvibille" gratinated beets, rosemary cream,
pickled red onion, crispy beetroot, red wine gravy and our classic potato gratin*

275:-

(198:- på söndagar /on Sundays,)

**Oxfile med rostad pumpapure, sauterad svamp, pumpakärnor, rostad panko,
egeninlagd vitlök, rödvinssky och vår klassiska potatisgratäng**

*Fillet of Beef with roasted pumpkin puree, sautéed mushrooms, pumpkin seeds,
roasted panko, self-pickled garlic, red wine gravy and our classic potato gratin*

325:-

(p.g.a. leveranssvårigheter kommer vi byta ut lammet för tillfället)

**Nattbakad fläksida med pure på kålrot och morot, syrat äpple,
smörslungad brysselkål och tryffelsky**

*Night-baked pork side with puree on turnip and carrot, pickled apple, butter-tossed
brussels sprouts and truffle gravy*

279:-

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 rabarberkompott och havreflarn

Variation on pannacotta with rhubarb compote and oats crisp

110:-

Hallonsemifreddo med saltrostade pistagenötter,

halloncoullis och vit chokladmousse

*Raspberry semifreddo with salt roasted pistachios,
raspberries and white chocolate mousse*

115:-

Seg hasselnötsmaräng med apelsinparfait, ganache och kanderade hasselnötter

Tough hazelnut meringue with orange parfait, ganache and candied hazelnuts

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**