

## 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*

### **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 498:-**

*(415:- på söndagar / on sundays)*

**med dryck 798:-**

*(665:- på söndagar / on Sundays)*

**4-rätters 569:-**

**med dryck 969:-**

**5- rätters 669:-**

**med dryck 1120:-**

**6- rätters 769:-**

**med dryck 1249:-**

*Vid allergier fråga gärna vår personal*

## FÖRRÄTT / STARTER

**Vit sparris med klassisk hollandaisesås och brynt hasselnötssmör**

*White asparagus with classic hollandaise sauce and browned hazelnut butter*

142:-

**Vitlöksgratinerade sniglar**

**serveras med surdegsbröd och friterad persilja**

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

145:-

**Friterad pilgrimsmussla med picklad chili, blomkålspure,  
apelsin och cashewnötsolja**

*Deep-fried scallop with pickled chili, cauliflower puree, orange and cashew oil*

165:-

**Tartar på oxen med ramslöksskum, färsk pepparrot, friterad kapris,  
picklade senapsfrön och konfiterad äggkräm**

*Beef tartar with ramsen foam, fresh horseradish, fried capers,  
pickled mustard seeds and confit egg cream*

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)*

99:-

**Fläskfilé, pommes och bearnaisesås**

*Pork tenderloin with french fries and béarnaise sauce*

99:-

**Vaniljglass med choklad- eller kolasås**

*Vanilla ice cream with chocolate or caramel sauce*

55:-

## VARMRÄTT / MAIN COURSE

**Friterad risotto smaksatt med cheddar och örter serveras med örtbakade knippmorötter, solrospesto, blomkålpure och citronaioli**  
*Fried risotto flavored with cheddar and herbs served with herb-baked carrot, sunflower pesto, cauliflower puree and lemon aioli*

245:-

**Smörstekt röding med dillskum, kronddillspicklad sparris, regnbågsrom, sotad citronaioli och smörslungad potatis**

*Butter fried char with dill foam, crown-diced asparagus, rainbow roe, smoked lemon aioli and butter-tossed potatoes*

285:-

**Bakad hälleflundra med broccolipuré, musselchips, rädisa, krämig vitvinssky spräckt med brynt smör och smörslungad potatis**  
*Baked halibut with broccoli puree, mussel chips, radish, creamy white wine gravy cracked with browned butter and butter-tossed potatoes*

298:-

**Ramslöksfylld svensk fläskfilé med kvibille ädelostkräm, isad rädisa, picklad rättika, rödvinssky och vår klassiska potatisgratäng**  
*Ramson filled Swedish Pork tenderloin with "kvibille" blue cheese cream, iced radish, pickled radish, red wine gravy and our classic potato gratin*

285:-

(199:- på söndagar /on Sundays,)

**Marinerad lammrygg med morotspuré, örtbakade knippmorötter, cheddarkräm, persiljepärlor, rödvinssky och vår klassiska potatisgratäng**

*Marinated lamb with carrot puree, herb-baked carrot, cheddar cream, parsley pearls, red wine gravy and our classic potato gratin*

345:-

**Konfiterat anklår med ört- och västerbottenpuré, picklad rödlök, apelsinsky och grön sparris**

*Confit duck with herb and "västerbotten" puree, pickled red onion, orange gravy and green asparagus*

305:-

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

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

245:-

(199:- på söndagar /on sundays)

## DESSERT

### **Vaniljpannacotta med halloncoullis och variation på citron**

*Vanilla pannacotta with raspberries and variation on lemon*

115:-

### **Ljummen chokladkaka med passionsmousse,**

### **karameliserade nötter och passionscoullis**

*Lukewarm chocolate cake with passion mousse, caramelized nuts and passion coullis*

120:-

### **Bakad sockerkaka med gjuten vit chokladganache, lime,**

### **blåbär och krossad kolakaka**

*Baked sponge cake with white chocolate ganache, lime,*

*blueberries and crushed caramel cake*

120:-

### **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*

18:-/st

## **EFTER MATEN... / AFTER DINNER...**

Kaffe 34:-

Te (från Köpmansgården) 34:-

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**