

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

Philippe Gonet, Reserve Brut

995:-/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 119:-, 6 cl 154:-

ALKOHOLFRI DRINK

Fråga personalen eller låt dig överraskas

89:-

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

**Gratinerad getost med saltrostarde valnötter, semitorkade cocktailtomater,
färska jordgubbar samt citron- och basilikavinegrätt**

*Gratinated goat cheese with salt-roasted walnuts, semi-dried cocktail tomatoes, fresh
strawberries and lemon and basil vinaigrette*

142:-

Vitlöksgratinerade sniglar

serveras med surdegsbröd och friterad persilja

Snails gratinated with garlic butter and served with sourdough bread

145:-

**Råraka smaksatt med västerbottenost serveras med löjrom,
citronpicklad rödlök och syrad grädde**

*Potato cake flavored with Västerbotten cheese served with roe,
lemon pickled red onion and sour cream*

165:-

**Lufttorkad bresaola med citron- och basilikavinegrätt, saltrostade pinjenötter,
grana padanokräm smaksatt med tryffel, och picklad charlottenlök**

*Air-dried bresaola with lemon and basil vinaigrette, salt-roasted pine nuts,
grana padano cream flavored with truffles, and pickled charlotte onions*

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)

105:-

Fläskfilé, pommes och bearnaisesås

Pork tenderloin with french fries and béarnaise sauce

105:-

Vaniljglass med choklad- eller kolasås

Vanilla ice cream with chocolate or caramel sauce

55:-

VARMRÄTT / MAIN COURSE

Basilikabakad vitkål med morotspure, puylinser, saltrostade hasselnötter, frasig panko, svartkålspesto och grana padanokräm smaksatt med tryffel

Basil-baked cabbage with carrot puree, puy lentils, salt-roasted hazelnuts, crispy panko, black cabbage pesto and grana padano cream flavored with truffles

245:-

Smörstekt röding med blomkål, miso, picklad kålrabbi och äpple, timjan- och citronskum samt smörslungad potatis

Butter-fried char with cauliflower, miso, pickled kohlrabi and apple, thyme and lemon foam and buttered potatoes

295:-

Krämig fisk- och skaldjursgryta med morot, palsternacka, dillaioli och surdegsbröd

Creamy seafood stew with carrot, parsnip, dillaioli and sourdough bread

298:-

Ädelostfylld svensk fläskfilé med vitlökslungade bönor, frasig serrano, basilika- och rosépepparkräm, rödvinssky och vår klassiska potatisgratäng

Blue cheese-filled Swedish pork fillet with garlic-tossed beans, crispy serrano, basil and rose pepper cream, red wine gravy and our classic potato gratin

289:-

(199:- på söndagar /on Sundays,)

Marinerad lammrygg med semitorkad tomatpesto, chevré, gremolata, svartkålschips, rödvinssky och vår klassiska potatisgratäng

Marinated lamb with semi-dried tomato pesto, chevré, gremolata, black cabbage chips, red wine gravy and our classic potato gratin

345:-

Ryggbiff med kappa serveras med friterad bakpotatis, rostad lökemulsion med örter, citronmarinerad hjärtsallad och rödvinssky

Beef with kappa served with fried baked potatoes, roasted onion emulsion with herbs, lemon marinated heart salad and red wine gravy

325:-

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

**Vispad vaniljpannacotta med krämig citronkaka,
passionscurd och mördeg smaksatt med passion**

*Whipped vanilla pannacotta with creamy lemon cake,
passion curd and shortbread flavored with passion*

115:-

**Rosmarinspicklade jordgubbar med mascarponekräm,
jordgubbssirap och bryntsmördrömmar**

*Rosemary-spiced strawberries with mascarpone cream,
strawberry syrup and burnt butter cookies*

120:-

Hemmagjord chokladparfait med hallonskum och rostad vit choklad

Homemade chocolate parfait with raspberry foam and roasted white chocolate

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 119:- 6cl 154:-

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**