

FÖRE MATEN... / BEFORE DINNER...

Castellblanc Cava Extra Brut

92:-/glas, 495:-/flaska

Bruno Michel, Assemblée Brut

139:-/glas, 825:-/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*

Limoncello spritz

Limoncello toppat med mousserande vin

Whisky sour

Bourbon, citron, ägg & socker

GT på Hendrick's

Hendrick's gin, tonic, gurka & svartpeppar

Hur många lingon

*Fläder, Tanqueray gin, lingon, citron, ägg
toppat med tonic*

4 cl 122:-, 6 cl 157:-

ALKOHOLFRI DRINK

Fråga personalen eller låt dig överraskas

89:-

FRIDOLFS

REKOMMENDERAR / RECOMMEND

Avsmakningsmenyer / Tastingmenu

en sammansättning av personalen

3-rätters 525:-

(445:- på söndagar / on sundays)

med dryck 828:-

(748:- på söndagar / on Sundays)

4-rätters 599:-

med dryck 999:-

5- rätters 699:-

med dryck 1150:-

6- rätters 799:-

med dryck 1339:-

Vid allergier fråga gärna vår personal

FÖRRÄTT / STARTER

Rödbetscarpaccio med cashewricotta, pestodressing och saltrostade cashewnötter

Beetroot carpaccio with cashew ricotta, pesto dressing and salt-roasted cashew nuts

149:-

Vitlöksgratinerade sniglar

serveras med surdegsbröd och friterad persilja

Snails gratinated with garlic butter and served with sourdough bread

155:-

Sashimi på Salmalax med frasig ostronskivling, het aioli, brynt smör,

picklade senapsfrön och dillolja

Sashimi on Salma salomon with crispy oyster slices, hot aioli, browned butter, pickled mustard seeds and dill oil

169:-

Råbiff på älg med rökt majjo, picklad trattkantarell, lång lagrad cheddarost,

bakad äggula och puffat bovete

Steak tartar on elk with smoked mayjo, pickled chanterelles, long aged cheddar cheese, baked egg yolk and puffed buckwheat

175:-

Plocktallrik med egentillverkade charkuterier,

ost och andra härligheter

Assortment of homemade charcuterie, cheese and other delights

159:-

BARNMENY / KIDS MENU

Köttbullar med potatismos, gräddsås och lingon (fläskkött)

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

125:-

Fläskfilé, pommes och bearnaisesås

Pork tenderloin with french fries and béarnaise sauce

125:-

Vaniljglass med choklad- eller kolasås

Vanilla ice cream with chocolate or caramel sauce

75:-

VARMRÄTT / MAIN COURSE

**Bakad blomkål med hasselnötsvinägrett, het grönsaksbuljong,
frasila glasnudlar och rostad vitlökskräm med lime**

*Baked cauliflower with hazelnut vinaigrette, hot vegetable broth,
crispy glass noodles and roasted garlic cream with lime*

249:-

**Smörstekt röding med variation på rödbeta, purjolökskräm, långbakad äggula,
örtvinägrett, inlagd ingefära, rödlökspärlor samt smörslungad potatis**

*Butter-fried char with variation on beetroot, leek cream, long-baked egg yolk, herb vinaigrette
pickled ginger, red onion pearls and potatoes tossed in butter*

325:-

**Ugnsbakad hälleflundra med knaperstekt ister, gräddstuvad spetskål med tryffel,
jordärtskocks chips, lättare rödvinssky, panko och örtpuré**

*Baked halibut with crispy lard, cream-stewed cabbage with truffle, artichoke chips,
light red wine cloud, panko and herb puree*

365:-

**Svensk fläskfilé fylld med honung och rosmarin serveras med ädelostkrokett,
sotad pakchoi, rödvinssky och vår klassiska potatisgratäng**

*Swedish pork fillet stuffed with honey and rosemary served with
blue cheese croquette, pakchoi, red wine gravy and our classic potato gratin*

299:-

(245:- på söndagar /on Sundays)

**Marinerad lammrygg med grönärtspuré, friterad sockermajs,
fermenterad citron, rödvinssky och vår klassiska potatisgratäng**

*Marinated lamb with green pea puree, fried sweetcorn, fermented lemon,
red wine gravy and our classic potato gratin*

365:-

**Timjanfylld kycklingballotine med rostad paprikakräm,
frasilig potatiskaka med örter och mozzarella, citronsky och balsamicoinkokt lök**

*Thyme-filled chicken ballotine with roasted paprika cream,
crispy potato cake with herbs and mozzarella, lemon gravy and balsamic-infused onions*

275:-

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

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

249:-

DESSERT

Klassisk crème brûlée med äppelmousse, karamelsås och havre crunch

Classic crème brûlée with apple mousse, caramel sauce and oat crunch

115:-

**Frusen cheesecake med smak av polkagris,
salt choklad ganache och rostad vit choklad**

*Frozen cheesecake flavored with candy cane served with
salted chocolate ganache and roasted white chocolate*

127:-

Moccaparfait med krämig chokladkaka och variation på apelsin

Mocca parfait with creamy chocolate cake and variation on orange

129:-

Utvalda ostar serveras med vår egen marmelad och surdegskrisp

Assorted cheese with our home made marmalade and sourdough crisp

145:-

**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 122:- 6cl 157:-

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**