

## FÖRE MATEN... / BEFORE DINNER...

### **Castellblanc Cava Extra Brut**

92:-/glas, 495:-/flaska

### **Philippe Gonet, Reserve Brut**

167:-/glas, 995:-/flaska

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

1056:-/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 875:-**

*(795:- på söndagar / on Sundays)*

**4-rätters 599:-**

**med dryck 1049:-**

**5- rätters 699:-**

**med dryck 1199:-**

**6- rätters 799:-**

**med dryck 1389:-**

Vid allergier fråga gärna vår personal

## **FÖRRÄTT / STARTER**

**Pepparrostad rödbeta med variation på dragon, rödbetspuré och frasig lök**

*Pepper-roasted beetroot with a variation on tarragon,  
beetroot puree and crispy onion*

149:-

**Vitlöksgratinerade sniglar**

**serveras med surdegsbröd och friterad persilja**

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

155:-

**Halstrad pilgrimsmussla med wasabikräm, sojavinägrett,  
gurka, äpple och serranochips**

*Seared scallop with wasabi cream, soy vinaigrette,  
cucumber, apple and serrano chips*

169:-

**Tartar på Oxe med limemarinerad mango, rostade sesamfrön, het aioli,  
lagrad hårdost och frasig schalottenlök på gyozaplattor**

*Beef tartar with lime-marinated mango, roasted sesame seeds, hot aioli,  
aged hard cheese and crispy shallots on gyoza plates*

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:-

**Hemmagjord vaniljglass med choklad- eller kolasås**

*Home made vanilla ice cream with chocolate or caramel sauce*

75:-

**VARMRÄTT / MAIN COURSE**

**Ugnstrostad jordärtskocka med krämig risotto, smörstekt svamp, picklad rödlök,  
jordärtskockschips och riven långlagrad cheddar**

*Oven-roasted Jerusalem artichoke with creamy risotto, butter-fried mushrooms,  
pickled red onion, Jerusalem artichoke chips and long-aged cheddar*

249:-

**Smörstekt röding med dill chimi churri, rättika, regnbågsrom,  
vitvinsky smaksatt med ostron samt smörslungad potatis**

*Butter-fried char with dill chimi churri, radish, rainbow roe,  
white wine sauce flavored with oysters and butter-tossed potatoes*

325:-

**Ugnsbakad hälleflundra med sotad gurka, blomkålspuré, citronpicklad silverlök,  
potatisstomp och brynt smör med soja och ingefära**

*Baked halibut with cucumber, cauliflower puree, lemon-pickled silver onion,  
mashed potatoes and browned butter with soy and ginger*

365:-

**Örtmarinerad svensk fläskfilé med kvibille ädelost, frasig grönkål, chili,  
rödvinsky och vår klassiska potatisgratäng**

*Herb-marinated Swedish pork fillet with kvibille blue cheese, crispy kale, chili,  
red wine gravy and our classic potato gratin*

299:-

(245:- på söndagar /on Sundays)

**Marinerad lammrygg med rotselleripuré, sauterad majs, picklad svamp,  
isad schalottenlök, jalapenobryntsmör och vår klassiska potatisgratäng**

*Marinated lamb with celeriac puree, sautéed corn, pickled mushrooms, iced shallots,  
jalapeno brown butter and our classic potato gratin*

365:-

**Souse vide bakad oxfilé med hasselnötssmör, pumpapuré, persiljepicklad rättika,  
rödvinsky och vår klassiska potatisgratäng**

*Sous vide baked beef fillet with hazelnut butter, pumpkin puree, parsley pickled  
radish, red wine gravy and our classic potato gratin*

359:-

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

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

249:-

(205:- på söndagar /on sundays)

## DESSERT

*Rosemary panna cotta with lychee granita and raspberries topped with iced tea*

115:-

**Vit choklad bavaroise med syrlig jordgubb, fläderskum och krossade drömmar**

*White chocolate bavaroise with tart strawberry,  
elderflower foam and crushed dreams*

127:-

**Hasselnötsmousse med variation på mandel, chokladganache och halloncoullis**

*Hazelnut mousse with variation on almonds, chocolate ganache and raspberry coullis*

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**