

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

Dillpannacotta med svarvad rättika, kavring, tångcaviar och frasig ostronskivling

Dill panna cotta with radish, "kavring", seaweed caviar and crispy oyster mushroom

149:-

Vitlöksgratinerade sniglar

serveras med surdegsbröd och friterad persilja

Snails gratinated with garlic butter and served with sourdough bread

155:-

Vit sparris med riven pancetta, citronskum och örtolja

White asparagus with pancetta, lemon foam and herbal oil

175:-

**Pepparrostad tonfisk med het majskräm, rostade sesamfrön,
picklad kålrabbi och sojareduktion**

*Pepper-roasted tuna with hot corn cream, roasted sesame seeds,
pickled kohlrabi and soy reduction*

175:-

**Plocktallrik med egentillverkade charkuterier,
ost och andra härligheter**

Assortment of homemade charcuterie, cheese and other delights

165:-

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

**Pankofriterade kronärtskockor med palsternackspuré, borlottibönor,
citruskräm och picklad lök**

*Pan-fried artichokes with parsnip puree, borlotti beans,
citrus cream and pickled onions*

249:-

**Smörstekt röding med sauterad bimi, knippmorot, rödbetspicklad kålrabbi,
hollandaisesås och brandade**

*Butter-fried char with sauteed bimi, carrot, pickled beetroot kohlrabi,
hollandaise sauce and brandade*

325:-

**Ugnsbakad hälleflundra med rotfruktstagliatelle, beurre blanc,
frasiga rotfrukter och potatispuré smaksatt med västerbotten**

*Baked halibut with root vegetable tagliatelle, beurre blanc,
crisp root vegetables and potato puree flavored with västerbotten*

365:-

**Örtmarinerad svensk fläskfilé med kvibille ädelost, frasig grönkål, chili,
rödvinssky 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 honungsrostade borlottibönor med fetaost,
valnötspesto, granatäpple, rödvinssky och vår klassiska potatisgratäng**

*Marinated lamb with honey-roasted borlotti beans with feta cheese, walnut pesto,
pomegranate, red wine gravy and our classic potato gratin*

365:-

**Långbakade shortribs med palsternackspuré, majs, jalapeno,
rödvinssky och rostad potatis**

*Long-baked shortribs with parsnip puree, corn, jalapeno,
red wine gravy and roasted potatoes*

349:-

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

Chili- och jordgubbspannacotta med svartpepparmaräng

Chilli and strawberry panna cotta with black pepper meringue

115:-

Apelsinflamberad pannkaksspagetti med vaniljparfait, choklad och färska hallon

*Orange flambéed pancake spaghetti with vanilla parfait,
chocolate and fresh raspberries*

127:-

Klassisk chokladfondant med hemmagjord vaniljglass och chokladsås

Classic chocolate fondant with homemade vanilla ice cream and chocolate sauce

129:-

Utvalda ostar serveras med vår egen marmelad och surdegskrisp

Assorted cheese with our home made marmalade and sourdough crisp

149:-

Chokladtryffel

med kvällens smak

Chocolate truffles

with the flavor of the evening

25:-/st

EFTER MATEN... / AFTER DINNER...

Kaffe	39:-
Te (från Köpmansgården)	39:-
Espresso	32:- / 38:-
Cappuccino	42:-
Latte	42:-

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**