

FÖRE MATEN... / BEFORE DINNER...

Castellblanc Cava Extra Brut

98:-/glas, 589:-/flaska

Philippe Gonet, Reserve Brut

167:-/glas, 995:-/flaska

Joseph Perrier, Cuvée Royale Brut

1056:-/flaska

Äppeldröm

*Cointreau, äpplelikör, citron, ägg,
äppelmust, toppat med mousserande vin*

Whisky sour

Bourbon, citron, ägg & socker

GT på Hendrick's

Hendrick's gin, tonic, gurka & svartpeppar

Limoncello spritz

Limoncello toppat med mousserande vin

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 559:-

(505:- på söndagar / on sundays)

med dryck 905:-

(851:- på söndagar / on Sundays)

4-rätters 699:-

med dryck 1149:-

5-rätters 799:-

med dryck 1299:-

6-rätters 899:-

med dryck 1489:-

Moules à la Crème

Blåmusslor kokta i vitt vin och grädde

Mussels cooked in white wine and cream

1/2 - 139:-

1/1 - 199:-

Pommes & aioli - 45:-

Vid allergier fråga gärna vår personal

FÖRRÄTT / STARTER

**Svampravioli med Grana padano, sauterad kungsmussling,
pinjenötter, basilika och röd paprika coullis**

*Mushroom ravioli with Grana padano, sautéed king oyster,
pine nuts, basil and red pepper coulis*

159:-

Vitlöksgratinerade sniglar

serveras med surdegsbröd och friterad persilja

Snails gratinated with garlic butter and served with sourdough bread

155:-

**Sashimi på tonfisk med yuzukräm, picklad chili, brynt smör,
saltrostade pumpakärnor och balsamicoreduktion**

*Sashimi on tuna with yuzu cream, pickled chili, browned butter,
salt-roasted pumpkin seeds and balsamic reduction*

195:-

Konfiterad fläskside med syrad spetskål, jalapeno, emulsion och gyoza

Confit side of pork with pickled cabbage, jalapeno, emulsion and cloud bread

175:-

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

Assortment of homemade charcuterie, cheese and other delights

175:-

BARNMENY / KIDS MENU

Köttbullar med potatismos, gräddsås och lingon (fläskkött)

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

155:-

Fläskfilé, pommes och bearnaisesås

Pork tenderloin with french fries and béarnaise sauce

155:-

Hemmagjord vaniljglass med choklad- eller kolasås

Home made vanilla ice cream with chocolate or caramel sauce

85:-

VARMRÄTT / MAIN COURSE

**Sötpotatisgnocchi med borlottibönor, citruskräm, spetskål,
frasig grönkål samt chili- och ingefärsolja**

*Sweet potato gnocchi with borlotti beans, citrus cream, cabbage,
crisp kale and chili and ginger oil*

265:-

**Fisk- och skaldjursgryta med fänkålsbakade rotfrukter,
isad selleri och saffransaioli**

Fish and shellfish stew with fennel-baked root vegetables, celery and saffron aioli

325:-

**Ugnsbakad hälleflundra med citrusveluté,
dillpicklad gurka, serranochips och örtstomp**

*Baked halibut with citrus velouté,
dill pickled cucumber, serrano chips and herb stump*

375:-

**Ädelostfylld svensk fläskfilé med friterat päron, valnötsströssel,
picklade vinbär, rödvinssky och vår klassiska potatisgratäng**

*Blue cheese-filled Swedish pork fillet with deep-fried pear, walnut sprinkles,
pickled currants, red wine gravy and our classic potato gratin*

315:-

(283:- på söndagar /on Sundays)

**Marinerad lammrygg med rostad vitlöksblomma, dill,
vitlökslungade bönor, örtrisotto och rödvinssky**

*Marinated lamb with roasted garlic flower, dill,
garlic tossed beans, herb risotto and red wine gravy*

385:-

**Bräserat ankbröst med äppel- och brysselkålsragu, apelsinsky,
persilje- och chilikräm samt potatismuffins**

*Braised duck breast with apple and Brussels sprout ragu, orange gravy,
parsley and chilli cream and potato muffins*

379:-

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

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

255:-

(229:- på söndagar /on sundays)

DESSERT

Chokladpannacotta med passionskompott och hallon

Chocolate panna cotta with passion fruit compote and raspberries

120:-

Karamellkockt päron med vispad färskost, krispig jordärtskocka och marängsmul

*Caramel boiled pear with whipped cream cheese,
crispy Jerusalem artichoke and meringue crumble*

127:-

Sockrad smördeg med kanelmousse, kardemummaskum och spunnet socker

Sugar puff pastry with cinnamon mousse, cardamom foam and spun sugar

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**