

FÖRE MATEN... / BEFORE DINNER...

Castellblanc Cava Extra Brut

98:-/glas, 589:-/flaska

Cava No 1 EKO.

645:-/flaska

Philippe Gonet, Reserve Brut

187:-/glas, 1095:-/flaska

Joseph Perrier, Cuvée Royale Brut

1206:-/flaska

Äppeldröm

*Cointreau, äpplelikör, citron, ägg,
äppelmust, 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 126:-, 6 cl 161:-

ALKOHOLFRI DRINK

Fråga personalen eller låt dig överraskas

89:-

FRIDOLFS

REKOMMENDERAR / RECOMMEND

Avsmakningsmenyer / Tastingmenu

en sammansättning av personalen

3-rätters 565:-

(509:- på söndagar / on sundays)

med dryck 915:-

(859:- på söndagar / on Sundays)

4-rätters 629:-

med dryck 1079:-

5-rätters 719:-

med dryck 1219:-

6-rätters 819:-

med dryck 1409:-

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

Rostad blomkålssoppa med wasabiärtor, tryffelolja och krasse
Roasted cauliflower soup with wasabi peas, truffle oil and watercress
129:-

Vitlöksgratinerade sniglar
serveras med surdegsbröd och friterad persilja
Snails gratinated with garlic butter and served with sourdough bread
149:-

Limegravad hälleflundra med äggkräm, gurka, chilli, äpple och dillknäcke
Lime "gravad" halibut with egg cream, cucumber, chilli, apple and dill crackers
175:-

**Tartar på oxen med bakad äggula, kapris, senapskräm,
pepparrot och rödbetschips**
*Beef tartar with baked egg yolk, capers, mustard cream,
horseradish and beet chips*
162:-

**Plocktallrik med egentillverkade charkuterier,
ost, vitlöksbröd och nötter**
Assortment of homemade charcuterie, cheese and other delights
269:-
(lämplig för 2 personer)

Vitlöksbröd med aioli
Garlic bread with aioli
85:-

BARNMENY / KIDS MENU

(alla övriga rätter går att få i halv portion)

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

Rödbetswellington med palsternackspuré, picklad gulbeta,

skogschampinjon, krispig grillost och balsamicosky

*Beetroot wellington with parsnip puree, pickled beetroot,
forest mushroom, crispy grilled cheese and balsamic gravy*

232:-

Halstrad röding med Sandefjordssås, kålrabbi, gurka,

regnbågsrom och smörslungad potatis

*Seared char with Sandefjord sauce, kohlrabi, cucumber,
rainbow roe and butter tossed potatoes*

325:-

Torsk bourguignon på vårt vis med egengjord syltlök, skogschampinjon,

sidfläsk, rödvinssås och potatispuré

*Cod bourguignon our way with home-made pickled onions, forest mushrooms,
pork, red wine gravy and potatoe puree*

339:-

Ädelostfylld svensk fläskfilé med dadelchutney, knaperstekt fläksida,

rättika, rödvinssky och vår klassiska potatisgratäng

*Blue cheese-filled Swedish pork fillet with date chutney, crispy pork side,
black radish, red wine gravy and our classic potato gratin*

315:-

(284:- på söndagar /on Sundays)

Marinerad lammrygg med rostad vitlökskräm, solrospesto, smör med hetta,

rödvinssky och vår klassiska potatisgratäng

*Marinated lamb with roasted garlic cream, sunflower pesto, butter with heat,
red wine gravy and our classic potato gratin*

379:-

Biff Rydberg a lá Fridolfs på oxfilé med bakad äggula, senapskräm,

rödlök och färsk pepparrot

*Steak Rydberg a lá Fridolfs on beef fillet with baked egg yolk,
mustard cream, red onion and fresh horseradish*

355:-

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

Klassisk creme brulée med hallon

Classic crme brulée with raspberry

115:-

Citronsorbet med italiensk maräng och krossade drömmar

Lemon sorbet with Italian meringue, crushed dreams

120:-

Lakritsmousse med jordgubbsparfait, tuileflarn och bakad chokladmousse

Licorice mousse with strawberry parfait, tuile flakes and baked chocolate mousse

129:-

Utvalda ostar serveras med vår egen marmelad och surdegskrisp

Assorted cheese with our home made marmalade and sourdough crisp

155:-

Chokladtryffel

med kvällens smak

Chocolate truffles

with the flavor of the evening

29:-/st

EFTER MATEN... / AFTER DINNER...

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

Kaffedrinkar 4cl 126:- 6cl 161:-

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**