

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

Whisky sour

Bourbon, citron, ägg & socker

Limoncello spritz

Limoncello toppat med mousserande vin

GT på Hendrick's

Hendrick's gin, tonic, gurka & svartpeppar

Southside med jordgubbsmynta

Tanqueray gin, lime & jordgubbsmynta

Hur många lingon

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

4 cl 139:-, 6 cl 174:-

ALKOHOLFRI DRINK

Fråga personalen eller låt dig överraskas
89:-

FRIDOLFS REKOMMENDERAR / RECOMMEND

3-rätters 565:-

(509:- på söndagar / on sundays)

med dryck 915:-

(859:- på söndagar / on Sundays)

4-rätters 629:-

med dryck 1079:-

Avsmakningsmenyer / Tastingmenu
en sammansättning av personalen

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

Carpaccio på Zucchini med citron, chilli, rostade pinjenötter och grana padano

Carpaccio on Zucchini with lemon, chilli, roasted pine nuts and grana Padano

129:-

Vitlöksgratinerade sniglar

serveras med surdegsbröd och friterad persilja

Snails gratinated with garlic butter and served with sourdough bread

149:-

Toast skagen på vårt vis med dillpicklad rödlök

Toast the skagen our way with dill pickled red onion

172:-

Halstrad pilgrimsmussla med basilika, citron, palsternackspuré och serranochips

Seared scallop with basil, lemon, parsnip puree and serrano chips

179:-

Tartar på kronhjort från Småland med jordgubb, lime, saltrostade pinjenötter, ostkräm och friterad gyoza

Red deer tartare from Småland with strawberry, lime, salt-roasted pine nuts, cheese cream and deep-fried gyoza

185:-

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

Kastanjefyllt filodegsknyte med isad selleri, pesto och bakad spetskål

Chestnut-filled filo dough knot with iced celery, pesto and baked cabbage
259:-

Smörstekt regnbåge med citron- och spenatpesto, rökt grädde, räkor och smörslungad potatis

Butter-fried rainbow trout with lemon and spinach pesto, smoked cream, prawns and butter tossed potatoes
325:-

Torsk med bakad purjolök, broccolipure, frasig svartkålen, blåmusslor och mussleskum

Cod with baked leeks, broccoli puree, crispy cabbage, mussels and mussel foam
339:-

Ädelostfylld svensk fläskfilé med gremolata, chilimarinerad pak choi, rödvinssky och vår klassiska potatisgratäng

Blue cheese-filled Swedish pork fillet with gremolata, chili marinated pak choi, red wine gravy and our classic potato gratin
325:-

(292:- på söndagar /on Sundays)

Marinerad lammrygg med primörer, konfiterad lökkräm, rödvinssky och vår klassiska potatisgratäng

Marinated lamb loin with primroses, confit onion cream, red wine gravy and our classic potato gratin
385:-

Grainfed ryggbiff med kappa från USA serveras med café de Parissmör, dragonemulsion, rödvinssky, tomatsalsa och pommes

Grain-fed sirloin steak with coat from the USA served with café de Paris butter, tarragon emulsion, red wine gravy, tomato salsa and fries
415:-

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 jordgubbar och rabarber

Classic crme brulée with strawberries and rhubarb

125:-

Variation på mango med citrusmaräng och chilli

Variation on mango with citrus meringue and chilli

129:-

Salt chokladbrownie med halloncoullis, vit chokladkräm och rostade hasselnötter

Salty chocolate brownie with raspberry coullis,
white chocolate cream and roasted hazelnuts

135:-

Utvalda ostar serveras med vår egen marmelad och surdegskrisp

Assorted cheese with our home made marmalade and sourdough crisp

163:-

Chokladtryffel

med kvällens smak

Chocolate truffles
with the flavor of the evening

29:-/st

EFTER MATEN... / AFTER DINNER...

Kaffe (Arvid Nordquist)

39:-

Te (från Köpmansgården)

39:-

Espresso

32:-/38:-

Cappuccino

42:-

Latte

42:-

Lemon cheesecake

126:-/161:-

(likör 43, limoncello, citron, socker, grädde)

KAFFEDRINKAR

4cl 139:- 6cl 174:-

Irish Coffee

Frangelico Coffee

Kaffe Fridolfs (Amaretto)

Kaffe Amsterdam (Baileys/Kahlua)

French Coffee (Cointreau)

Kaffe Nero (Galliano)

Romersk Båge (Cointreau/Baileys)

Espresso martini (Kahlua/vodka)

Espresso martini luxe (Patron XO cafe/Baileys luxe)



ARVID NORDQUIST