

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

Aperol Sour

Aperol, Tanqueray gin, citron, ägg & socker

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

Säsongens svampsoppa serveras med gräslökskräm och vitlökskrutonger

Seasonal mushroom soup served with chive cream and garlic croutons

169:-

Vitlöksgratinerade sniglar

serveras med surdegsbröd och friterad persilja

Snails gratinated with garlic butter and served with sourdough bread

149:-

Fridolfs skagen med potatisvåffla, dillpicklad rödlök och citron

Fridolf's skagen with potato waffle, dill-pickled red onion and lemon

172:-

Krämig tartar på dagens fångst med soja, ingefära, äpple, bakad äggula och frasig gyoza

Creamy tartar on the catch of the day with soy, ginger, apple, baked egg yolk and crispy gyoza

179:-

Carpaccio på kronhjort från Småland med variation på jordärtskocka, ostronskivling, balsamico och grana padano

Carpaccio on red deer from Småland with a variation on Jerusalem artichoke, oyster mushroom, balsamic and grana padano

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

**Ört- och chilibakt blomkål med frasig jordärtskocka,
puree på bönor smaksatt med paprika och picklad silverlök**
Herb and chilli baked cauliflower with crispy Jerusalem artichoke,
puree on beans flavored with paprika and pickled silver onion

259:-

**Smörstekt regnbåge med sotad gemsallad, gräslökssmör,
ostronskum och smörslungad potatis**
Butter-fried rainbow trout with smoked gem salad, chive butter,
oyster foam and butter tossed potatoes

325:-

Torskrygg med variation på blomkål, picklat äpple, jordärtskocka och smörad fiskbuljong
Cod loin with variation on cauliflower, pickled apple, Jerusalem artichoke and buttered fish broth

339:-

**Duxellfylld svensk fläskfilé med ädelostkrokett, blåbär,
rödvinssky och vår klassiska potatisgratäng**
Duxel-stuffed Swedish pork fillet with blue cheese croquette, blueberries,
red wine gravy and our classic potato gratin

325:-

(292:- på söndagar / on Sundays)

**Marinerad lammrygg med spetskålskräm, getostblomma, rostad vitlök,
björnbärssky och vår klassiska potatisgratäng**
Marinated lamb loin with cabbage cream, goat's cheese flower, roasted garlic,
blackberry gravy and our classic potato gratin

385:-

**Grainfed ryggbiff med kappa från USA serveras med örtsmör, tryffelkräm,
rödvinssky, tomatsalsa och pommes**
Grain-fed sirloin steak with coat from the USA served with herb butter, truffle cream,
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 mousse på persika

Classic creme brulée with peach mousse

125:-

Äppelskum med mascarponekräm, krossade drömmar och kola

Apple foam with mascarpone cream, crushed dreams and caramel

129:-

Chokladpastej med passionsfluid, hallonskum och lakritsmaräng

Chocolate pâté with passion fluid, raspberry foam and licorice meringue

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

139:-/174:-

(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