

# FÖRE MATEN... / BEFORE DINNER...

Castellblanc Cava Extra Brut

98:-/glas, 589:-/flaska

Philippe Gonet, Reserve Brut

187:-/glas, 1095:-/flaska

Cava No 1 EKO

645:-/flaska

Joseph Perrier, Cuvée Royale Brut

1206:-/flaska

## Limoncello spritz

Limoncello toppat med mousserande vin

## Aperol Sour

Aperol, Tanqueray gin, citron, ägg & socker

## 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 139:-, 6 cl 174:-

## ALKOHOLFRI DRINK

Fråga personalen eller låt dig överraskas

89:-

## FRIDOLFS REKOMMENDERAR / RECOMMEND

En sammansättning av personalen

**3-rätters  
med dryck**      **565:-  
915:-**

**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

## **Svampcarpaccio med picklad shimej, frasig ostronskivling, tryffelkräm och körvel**

Mushroom carpaccio with pickled shimej, crispy oyster mushroom, truffle cream and chervil  
**169:-**

## **Vitlöksgratinerade sniglar**

**serveras med surdegsbröd och friterad persilja**

Snails gratinated with garlic butter and served with sourdough bread  
**149:-**

## **Fridolfs skagen serveras på friterad gyoza med citronfileér och dillpicklad rödlök**

Fridolf's skagen is served on deep-fried gyoza with lemon fillet and dill-pickled red onion  
**172:-**

## **Gratinerad pilgrimsmussla med smörig mandelsås, fänkål, brödkrisp och löjrom**

Scallops with buttery almond sauce, fennel, bread crunch and roe  
**185:-**

## **Lättrökt gravad kronhjort från Småland med lingon, shimej, variation på palsternacka och västerbottenknyten**

Lightly smoked red deer from Småland with lingonberries, shimej, a variation on parsnip and västerbotten  
**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:-**

# VÄRMÄTT / MAIN COURSE

## **Rostad spetskål med morotspuré, saltrostade solroskärnor, parmesanchips och brynt smör**

Roasted cabbage with carrot purée, salt-roasted sunflower seeds, parmesan chips and browned butter

259:-

## **Smörstekt regnbåge med sauterade primörer, citrusveluté och brandade med egenrökt lax**

Butter-fried rainbow trout with sautéed primroses, citrus velouté and brandade with home-smoked salmon

342:-

## **Halstrad rödspätta med citruspicklad gurka, räkor, dillolja, krämig skaldjurssås och smörslungad potatis**

Seared plaice with citrus pickled cucumber, prawns, dill oil, creamy seafood sauce and butter tossed potatoes

339:-

## **Fridolfs klassiska, kvibillespäckade svenska fläskfilé med julienne rotfrukter, rödvinssky och vår klassiska potatisgratäng**

Fridolf's classic, Kvibille-packed Swedish Pork tenderloin with julienne root vegetables, red wine gravy and our classic potato gratin

325:-

## **Marinerad lammrygg med honungsrostad tomat och vitlök, chevrékroketter, rödvinssky och vår klassiska potatisgratäng**

Marinated lamb loin with honey-roasted tomato and garlic, chevré croquettes, red wine gravy and our classic potato gratin

385:-

## **Kalvfilé med bakad lök, frasig potatis, svampsås och potatisfondant**

Veal fillet with baked onion, crispy potatoes, mushroom sauce and potato fondant

399:-

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

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

255:-

# DESSERT

## **Klassisk creme brulée med rostad vit choklad, citronmousse och halloncoullis**

Classic creme brulée with roasted white chocolate, lemon mousse and raspberry coullis  
**125:-**

## **Variation på blåbär med yoghurtskum och digestivecrunch**

Variation on blueberries with yogurt foam and digestive crunch  
**129:-**

## **Chokladmousse med havtornsparfait, chokladjord och hallon**

Chocolate mousse with sea buckthorn parfait, chocolate soil and raspberries  
**135:-**

## **Utvalda ostar serveras med vår egen marmelad och fröknäcke**

Assorted cheese with our home made marmalade and seed crisp  
**163:-**

## **Chokladtryffel med kvällens smak**

Chocolate truffles  
with the flavor of the evening  
**29:-/st**

## EFTER MATEN... / AFTER DINNER...

<b>Kaffe (Arvid Nordquist)</b>	<b>39:-</b>
<b>Te (från Köpmansgården)</b>	<b>39:-</b>
<b>Espresso</b>	<b>32:-/38:-</b>
<b>Cappuccino</b>	<b>42:-</b>
<b>Latte</b>	<b>42:-</b>
<b>Lemon cheesecake</b>	<b>139:-/174:-</b>
(likör 43, limoncello, citron, socker, grädde)	

## KAFFEDRINKAR

**4cl 139:- 6cl 174:-**

<b>Irish Coffee</b>	<b>Frangelico Coffee</b>
<b>Kaffe Fridolfs</b> (Amaretto)	<b>Kaffe Amsterdam</b> (Baileys/Kahlua)
<b>French Coffee</b> (Cointreau)	<b>Kaffe Nero</b> (Galliano)
<b>Romersk Båge</b> (Cointreau/Baileys)	

**Espresso martini** (Kahlua/vodka)  
**Espresso martini luxe** (Patron XO cafe/Baileys luxe)

ARVID NORDQUIST