

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

Whisky sour

Bourbon, citron, ägg & socker

Aperol Sour

Aperol, Tanqueray gin, citron, ägg & socker

GT på Hendrick's

Hendrick's gin, tonic, gurka & svartpeppar

RabarberN

Rabarber, 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

En sammansättning av personalen

3-rätters

565:-

med dryck

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 - 155:-

1/1 - 215:-

Pommes & aioli - 45:-

Vid allergier fråga gärna vår personal

FÖRRÄTT / STARTER

Ostron, Fine de Claire

serveras med
sharlottenlöksvinägrett och citron
45:-/st (begränsat antal)

**Krossad rödbeta med ricottakräm, färska jordgubbar,
honungsvinägrett och saltrostade pistagenötter**

Crushed beetroot with ricotta cream, fresh strawberries, honey vinaigrette and salt-roasted pistachios
159:-

Vitlöksgratinerade sniglar

serveras med surdegsbröd och friterad persilja

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

Fridolfs skagen serveras med krutonger, seranochips, dillpicklad rödlök och sotad citron

Fridolf's skagen is served with croutons, serano chips, dill-pickled red onion and lemon
175:-

**Skaldjurslåda med 100g räkor, 100g egenrökta räkor och 2st havskräftor
serveras med aioli, dillmajonäs och citron**

Seafood box with 100g shrimp, 100g home-smoked shrimp and 2 langoustine
served with aioli, dill mayonnaise and lemon
185:-

Vitlök- och chiligratinerade havskräftor med aioli och surdegsbröd

Garlic an chili gratinated langoustine with aioli and sourdough bread
250:-

**Lättrökt gravad kronhjort från Småland med rostad lökkräm, picklad silverlök,
rosésallad och hårdost**

Lightly smoked graved red deer from Småland with roasted onion cream, pickled silver onion,
rosé salad and hard cheese
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

Pankofriterade kronärtskockor med borlottibönor, palsternacka, limekräm och picklad silverlök

Pan-fried Jerusalem artichokes with borlotti beans, parsnips, lime cream and pickled silver onion

259:-

Fisk- och skaldjursgryta med saffransaioli och surdegsbröd

Fish and seafood stew with saffron aioli and sourdough bread

325:-

Smörstekt regnbåge med lökemulsion, isad bimi och smörslungad potatis

Butter-fried rainbow trout with onion emulsion, iced bimi and butter tossed potatoes

305:-

Ädelostfylld Svensk fläskfilé med variation på rotfrukter, kvibillesås, rödvinssky och vår klassiska potatisgratäng

Blue cheese filled Swedish Pork tenderloin with a variation on root vegetables, "Kvibille" sauce, red wine gravy and our classic potato gratin

329:-

Marinerad lammrygg med bakad knipplök, lättsyrad fänkål- och spetskålscrudite, rödvinssky samt lök- och örtpure

Marinated lamb loin with baked spring onions, lightly pickled fennel and cabbage crudité, red wine gravy served with onion and herb pureé

385:-

Entrecote från Svensk mjölkko med haricots verts, rödlökscrudité, rödvinssky och vår klassiska potatisgratäng

Entrecote from Swedish dairy cow with haricots verts, red onion crudité, red wine gravy and our classic potato gratin

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 chokladganache och passionscoullis

Classic creme brulée with chocolate ganache and passion coullis

125:-

Mandelkaka med italiensk maräng, lemoncurd, fläderbavaroise och hallon

Almond cake with Italian meringue, lemon curd, elderberry bavarois and raspberries

129:-

Jordgubb- och rabarbersoppa med vispad vaniljpannacotta och biskvier

Strawberry and rhubarb soup with whipped vanilla pannacotta and biscuits

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...

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