

FÖRE MÅTEN/BEFORE DINNER

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,
toppat med tonic

Sommarkänslor

Rabarber, jordgubb Tanqueray gin,
citron, ägg & socker

4 cl 139:-, 6 cl 174:-

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

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:-

SNACKS

Nötmix

39:-

Oliver Mammuth, Grekland

39:-

Gårdschips

39:-

(Havssalt, Parmesan, Jalapeno)

Serranoskinka 35gram

42:-

Egengjord kallskuren ryggbiff 35gram

42:-

(fänkål & rosépeppar)

Egengjord pastrami 35gram

42:-

(rostad purjolök & chili)



FÖRRÄTT / STARTER

Ostron, Fine de Claire

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

Svamptoast med picklade lingon, örkräm och parmesan

Mushroom toast with pickled lingonberries, herb cream and parmesan
165:-

Vitlöksgratinerade sniglar

serveras med surdegsbröd och friterad persilja

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

Fridolfs skagen serveras med tapiokachips, dillpicklad rödlök och citron

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

Halstrad pilgrimsmussla med palsternackspuré, nötrillette och portvinsreduktion

Seared scallop with parsnip puree, beef rillette, and port wine reduction
185:-

Vitlök- och chilislungad Vannameiräka serveras med aioli och surdegsbröd

Garlic an chili- stirred Vannameiräka served with aioli and sourdough bread
169:-

Carpaccio på kronhjort med rökt majonnäs, picklad lök, hasselnötschips, granatäpple och parmesan

Carpaccio of red deer with smoked mayonnaise, pickled onion, hazelnut chips, pomegranate and parmesan
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:-

LITE AV ALLT

**Svamptoast, Skagen &
Vannameiräka**

197:-

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:-



VARMRÄTT / MAIN COURSE

Confiterade rödbetor med rotselleripuré, saltrostade valnötter, äppelsky och frasig grönkål

Confit beets with celeriac pureé, salt- roasted walnuts, apple sauce and crispy kale

259:-

Fisk- och skaldjursgryta med saffransaioli och surdegsbröd

Fish and seafood stew with saffron aioli and sourdough bread

325:-

Halstrad regnbåge med smörbakad purjolök, egenrökt sidfläsk, musslesås och gräslöksslungad potatis

Seared rainbow trout with butter-baked leeks, home-smoked pork belly, mussle sauce and chive- tossed potatoe

315:-

Ädelostfylld Svensk fläskfilé med variation på rotfrukter, kvibillesås och rödvinssky

Blue cheese filled Swedish Pork tenderloin with a variation on root vegetables,

“Kvibille” sauce and red wine gravy

(Väl j tillbehör nedan) (Choose side dish below)

275:-

Marinerad lammrygg med ärtpuré, vitlök- och honungsrostade soyabönor och tryffelsky

Marinated lamb loin with pea pureé, garlic and honey roasted soybeans and truffle sauce

(Väl j tillbehör nedan) (Choose side dish below)

329:-

Entrecote från Svensk mjölkko med rökt jalapenosmör, nattbakt lök och rödvinssky

Entrecote from Swedish dairy cow with smoked jalapeno butter, baked onion and red wine gravy

(Väl j tillbehör nedan) (Choose side dish below)

345:-

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

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

255:-

SIDES

**Vår klassiska gratäng,
Kokt potatis, Pommés,
Potatis puré**

55:-

Såser

Aioli, Bearnaise

Tryffelsky

**Romansallad med Parmesan,
Sauterade rotfrukter**

39:-

15:-

25:-

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, pommés och bearnaisesås

Pork tenderloin with french fries and béarnaise sauce

155:-

DESSERT

Klassisk creme brulée med jordgubb- och rabarbermousse

Classic creme brulée with strawberry and rhubarb mousse

129:-

Fridolfs variant av äppelpaj med smuldeg och fluffig vaniljsås

Fridolf's version of apple pie with shortcrust pastry and fluffy vanilla sauce

129:-

Chokladkaka med saltrostade jordnötter serveras med lakritsparfait och karamellsås

Chocolate cake with salt-roasted peanuts served with licorice parfait and caramel sauce

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

Hemmagjord vaniljglass med choklad- eller kolasås

Home made vanilla ice cream with chocolate or caramel sauce

85:-

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)

ARVID NORDQUIST

KAFFEDRINKAR

4cl 139:- 6cl 174:-

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)