

FÖRE MATEN... / BEFORE DINNER...

<i>Gosset Extra Brut Champagne</i>	<i>120:-/glas</i>
<i>Castellblanc Cava Extra Brut</i>	<i>79:-/glas</i>

Flädertini

*Tanqueray gin, fläder, citron, socker
toppat med mousserande vin*

White lady

Tanqueray gin, Cointreau, citron & socker

Klassisk GT på Hendrick's

Hendrick's gin, tonic, gurka & svartpeppar

4 cl 109:-, 6 cl 144:-

FRIDOLFS

REKOMMENDERAR / RECOMMEND

Avsmakningsmenyer / Tasting menu

3-rätters 475:-

(395:- på söndagar / on sundays)

med dryck 775:-

(635:- på söndagar / on sundays)

4-rätters 545:-

med dryck 945:-

5- rätters 645:-

med dryck 1095:-

6- rätters 745:-

med dryck 1225:-

FÖRRÄTT / STARTER

Confiterad purjolök med ostkräm, äpple,
balsamicoinkokt rödlök och krasse

Confitated leek with cheese créme, apple, balsamic red onion and cress
129:-

Vitlöksgratinerade sniglar

Serveras med surdegsbröd och friterad persilja

Snails gratinated with garlic butter and served with sourdough bread
139:-

”Taco” löja med fräsiga chips, syrad grädde, picklad lök och gräslök

”Taco” Northen cisco roe with chips, sour cream, pickled onion and chive
165:-

Halstrad pilgrimsmussla, med palsternacka, basilika skum, citron
och serranochips

Seared scallop with parsnip, basil foam, lemon and serrano chips
145:-

Carpaccio med variation på jordärtskocka, ostronskivling,
balsamicoreduktion och lagrad ost

*Carpaccio with variation on Jerusalem artichoke, oyster mushrooms,
balsamic reduction and cheese*
145:-

Plocktallrik med egentillverkade/utvalda charkuterier,
ost och andra härligheter

Assortment of homemade/selected charcuterie, cheese and other delights
145:-

BARNMENY / KIDS MENU

Köttbullar med potatismos, gräddsås och lingon

Meatballs with mashed potatoes, cream sauce and lingonberries
95:-

Fläskfilé, pommes och bearnaisesås

Pork tenderloin with french fries and béarnaise sauce
95:-

Vaniljglass med choklad- eller kolasås

Vanilla ice cream with chocolate or caramel sauce
50:-

VARMRÄTT / MAIN COURSE

Svampknyte med kastanj puré, picklad persiljerot och chilivinägrett
Mushroom tie with puree on chestnut, pickled parsley root
and chili vinaigrette

245:-

Smörstekt röding med ostronskum, rökt potatis,
blåmussla och dillpulver
Butter fried char with oyster foam, smoked potatoe,
mussels and dill powder

285:-

Halstrad torskrygg med gräddstuvad spetskål, blomkålspuré,
knaprig pancetta samt skaldjurs beurre blanc
Seared cod with creamy cabbage, cauliflower puree, crispy pancetta
and shellfish beurre blanc

295:-

Fridolfs moderna, svenska fläskfilé med ädelost kroketter, morotspuré,
picklad rotselleri, rödvinssky och vår klassiska potatisgratäng
Swedish Pork tenderloin with blue cheese croquettes, carrot puree,
pickled celeriac, red wine gravy and potato gratin

265:-

(189:- på söndagar /on sundays)

Marinerad lammrygg med rosmarinsky, rostad vitlökskräm,
solrospesto och potatisgratäng
Marinated lamb tenderloin served with ,rosemary gravy,
roasted garlic cream, pesto and potato gratin

289:-

Långbakad griskind med potatispuré, variation på grönkål,
picklade vinbär och tryffelsky
Long baked pork cheek with potatoe puree, variation on kale,
pickled currant and truffle gravy

275:-

Fridolfs Wallenbergare

235:-

(189:- på söndagar /on sundays)

DESSERT

Vaniljparfait med lingon, kola samt puffat bovete
Vanilla parfait with lingonberry, caramel and puffed buckwheat
105:-

3 gånger crème brûlée med ganache och variaton på hallon
3 times creme brulee with ganache and variety on raspberries
110:-

*Black & White, krämig chokladkaka, vit chokladmousse med citron,
havtornscoullis samt dragon*
*Black & White, creamy chocolate cake, white chocolate mousse with lemon,
sea buckthorn coullis and tarragon*
110:-

Utvalda ostar serveras med vår egen marmelad och hembakat knäcke
Assorted cheese with our home made marmalade and crisp bread
125:-

Chokladtryffel
med kvällens smak
Chocolate truffles
with the flavor of the evening
15:-/st

EFTER MATEN... / AFTER DINNER...

Kaffe / coffee	32:-	<u>Kaffedrinkar</u> 4cl 109:- 6cl 144:-
Te / Tea	32:-	<i>Irish Coffee</i>
Espresso	28:- / 34:-	<i>Kaffe Fridolfs (Amaretto)</i>
Cappuccino	38:-	<i>French Coffee (Cointreau)</i>
Latte	38:-	<i>Romersk Båge (Cointreau/Baileys)</i>
		<i>Frangelico Coffee</i>
		<i>Kaffe Amsterdam</i>
		<i>(Baileys/Kahlua)</i>
		<i>Kaffe Nero (Galliano)</i>
		<i>Espresso martini (kahlua/vodka)</i>
		<i>Espresso martini luxe</i>
		<i>(Patron XO cafe/Baileys luxe)</i>


**ARVID
NORDQUIST
CLASSIC**