



CHAMPAGNE & MOUSSERANDE

CAVA CODORNIU 1551	95	395
PROSECCO LE CONTESSE, EXTRA DRY	95	395
CHAMPAGNE PHILLIPONNAT ROYALE RESERVE BRUT	125	795
PHILLIPONNAT ROYALE RESERVE MAGNUM		1 650

COCKTAILS

IFRÅN FATET	155
Fatlagrad cocktail, fråga vår servis vad som ligger på fat just nu	
NEGRONI	155
Mackmyra Jin, Carpano Classico vermouth, Campari	
STEAL NO1	135
Plantation Grande Reserve, Cherry Heering, Lime, Orange bitter, Socker	
CORPSE REVIVER NO2	135
Mackmyra Jin, Lillet blanc, Cointreau, Citron, Absinthe	
BROOKLYN	135
Bulleit Rye, Dolin Dry, Maraschino, Amaro Montenegro	

FATÖL

MARIESTADS OFILTRERAD SPENDRUPS	OFILTRERAD LAGER 5,8	72
WISBY PILS	PILS 5,0	76
SLEEPY BULLDOG	PALE ALE 4,8	79
SOUTHERN BULLDOG IPA	SA IPA 6,7	85
DOUBLE BARREL	PALE ALE 5,0	85
UNION JACK	INDIA PALE ALE 7,0	88
EASY JACK	SESSION IPA 4,5	85

GÄSTKRAN

HÄR VARIERAR VI OCH ERBJUDER ALLTID NÅGOT SPÄNNANDE, FRÅGA VAD SOM FINNS JUST NU!

CHARKUTERIER & OST



CHARK

TRYFFELSALAMI lufttorkad i 90 dagar, Piemonte, Italien	65
SALAMI MILANO klassisk salami från milano, italien	55
JAMON SERRANO 12 mån Lufttorkad skinka, Spanien	60
FÄNKÅLSSALAMI salami med fänkål, toscana, italien	60
VENTRICINA kryddig salami, södra italien	55
PROSCIUTTO DI PARMA lufttorkad skinka från parma, italien	65
CHARKTALLRIK tallrik med blandad chark	145

OST

MJUKA BRILLAT SAVARIN - triple cream, frankrike, ko	65
PIZZINO, italien, ko	60
SEMI PECORINO TOSCANO italien, får	75
MORBIER frankrike, ko	60
HÄRD COMTÉ EXTRA frankrike, ko	75
GRUYERE schweiz. ko	75
BLÅ FOURME D AMBERT fransk klassisk blåmögelost	65
OSTTALLRIK Tallrik med blandad ost	145

SNACKS



OLIVER mixade grekiska oliver	55	CHIPS & LÖJROM chips, löjrom, gräddfil, citron & gräslök	125
VITLÖKSBRÖD parmesangratinerat med färsk vitlök & örtolja	68	ROSTADE MARCONAMANDLAR världens roades mandel	65
MINIKORVAR blandade franska minikorvar	65	IBERICOCHIPS spanska chips med smak av iberioskinka	45
TRYFFELCHIPS spanska chips med svart tryffel	45	CORNICHONER	45



PIZZA

1. MARGHERITA BUFALA	tomatsås, färsk buffelmozzarella, tomater, färsk basilika & olivolja	155
2. PARMA	tomatsås, mozzarella, prosciutto	140
3. CAPRICCIOSA	tomatsås, mozzarella, prosciutto, champinjoner	145
4. FRUTTI DI MARE	tomatsås, mozzarella, vitlöksolja, havets läckerheter, persilja	155
5. CHIANTIGIANA	tomatsås, mozzarella, prosciutto, salami milanese	145
6. VERDE	tomatsås, mozzarella, champinjoner, paprika, pesto	135
7. FIGGES SPECIAL	tomatsås, mozzarella, prosciutto, salami milanese, pesto	145
8. FIGGE 2.1	tomatsås, mozzarella, prosciutto, salsiccia, grillad svamp, pesto	155
9. IL PREFERITO	tomatsås, mozzarella, prosciutto, kronärtskocka, rödlök, paprika, vitlök, färsk tomat	145
10. SALSICCIA FRESCA	tomatsås, mozzarella, chilisalami, het salsiccia, rödlök	165
11. CAPRONE	tomatsås, mozzarella, päron, chevreost, valnötter, honung	140
12. ESTIVO	tomatsås, mozzarella, räkor, kräftstjärtar, stenbitsrom, rödlök, gräddfil	175
13. PUTTES	tomatsås, mozzarella, jalapeno, het salami, vitlök, creme fraiche, rödlök	135

Delning / Slicning av pizza 20 kr Extra tillval 15 kr
Observera att vi inte alltid har möjlighet att servera pizza och övrig mat till bordet samtidigt

HAMBURGARE & KLASSISKA MACKOR

FÄRSKMALDA BURGARE GJORDA PÅ HÄNGMÖRAD SVENSK HÖGREV & BOG

CLASSIC 179 Silverlök, cheddarost, bacon, dressing, inlagd gurka, pommes frites & aioli
DELUXE! 195 Burgare deluxe på brioche bröd, karamelliserad lök, friterad lök, tryffelmajonnäs sallad, saltorkade tomater, cheddarost och bacon samt pommes frites och aioli
VEGGIE 175 Friterad morot/halloumibiff silverlök, dressing, inlagd gurka, pommes frites & aioli
BOOKMAKER 225 Grillat oxkött på surdegsbröd, sallad, dijonnise, färskrivnen pepparrot, silverlök semibakad tomat, picklade rödlök & pommes frites

Våra burgare serveras medium/well

TAXI

ASARUM -0454 32 89 50
KARLSHAMN -0454 150 66

Ågatan 26, 374 36 Karlsh
www.brasseriefridolf
tel 0454-57 28 00

Brasserie Fridolf är en mötesplats för familj, vänner & kollegor
Värme och hjärtlighet är viktigt. Hos Fridolf är alla välkomna!



FÖRRÄTTER

POTATIS & PURJOLÖKSSOPPA 85

Lägg till LÖJROM + 60
potatis och purjolökssoppa med hängd gräddfil, löjrom, friterad dill, dillolja, potatiships och gräslök

VARIATION PÅ BETOR 85

kokta, saltbakade, rostade och picklade betor serveras med chevrécreme, rödbetsolja samt friterad mandel

RÅBIFF 145

på malen svensk oxfile från dalsjöfors serveras med schalottenlök, tryffelmajonnäs, friterad potatissticks, krasse samt syrad svamp och olivolja, toppas med färskriven tryffel

VARMRÄTTER

OXKIND 245

långbakad svensk oxkind serveras med karamelliserad lök, rödvinskyl, palsternackspuré, äpple, picklad rödlök, friterad potatissticks samt färskriven tryffel

LAMMROSTBIFF 255

lammrostbiff serveras med jordärtskockspuré, parmesan, bakade cocktailtomater, rosmarinsolja, babyspenat och salviasås

TORSKFILE 255

ugnsbakad torsk serveras med sparrisbroccoli, rostade hasselnötter, brynt smörsås, palsternackspuré, gräslök och dill

GNOCCHI 195

smörstekt gnocchi serveras med salviasås, stekt svamp, riven parmesan, samt friterad salvia, citron och färskriven tryffel

BRASSERIETS KLASSIKER

Våra klassiska rätter som funnits med oss sedan första dagen

WIENERSCHNITZEL

Brasserie Fridolfs klassiska wienerschnitzel gjord på välbankat kalvinanlår serveras sedan med rödvinskyl, kaprisssmör, gröna ärtor, citron och pommes frites 295

MOULES FRITES

färska musslor kokta i vin och gräddade med massa färska örter serveras med pommes frites, citron, aioli & rostat surdegsbröd 265

VÅRA VINER

CHAMPAGNE & MOUSSERANDE

Perfekt som fördrink, men kan även med fördel drickas både till förrätt och varmrätt. De passar speciellt bra till skaldjur, ost & charkuterier. Går även bra till lättare rätter med fisk, fågel eller vegetariskt.

CAVA CODORNIU 1551	95	395
PROSECCO LE CONTESSA, EXTRA DRY	95	395
CHAMPAGNE PHILLIPONNAT ROYALE RESERVE BRUT	125	795
CHAMPAGNE PHILLIPONNAT ROYALE RESERVE MAGNUM		1 650

LÄTTA, FRISKA VITA VINER

Lätta viner med en hög och frisk syra som passar bra till skaldjur & fiskrätter gärna med lite salta, samt mjuka och krämiga ostar. De passar även utmärkt som fördrink.

ANANTO, MACABEO, VALENCIA ORGANIC	85	345
BOSCHENDAL PAVILLION CHENIN BLANC, SYDAFRIKA	95	365
LAROCHE CHABLIS SAINT MARTIN		695

FRUKTIGA, AROMATISKA VITA VINER

Vinerna i denna kategori matchar grillade fiskrätter med smör- eller gräddsåser. Primörer som sparris samt sallader fungerar också utmärkt. Även dessa viner klarar salta eller rökta maträtter.

CASTILLO DE BENIZAR, MACABEO, LA MANCHA, SPANIEN	78	298
MAURO SEBASTE ROERO, ARNEIS, PIEMONTE, ITALIEN		495
CONO SUR SAUVIGNON B ACONCAGUA, CHILE EKO	95	395

FYLLIGA, RIKLIGA VITA VINER

Vita viner med kraft och karaktär som klarar av att drickas till kött av gris kalv och fågel. Generellt fylligare och kraftigare i karaktären.

CONO SUR SINGLE VINTAGE CHARDONNAY CHILE	100	455
LA SERRA CHARDONNAY SPANIEN EKO		645
REINA DE CASTILLA, VERDEJO BARREL		545



KÖTTLISTA

Tillsammans med Bjursund Slakteri har vi med fokus på hållbarhet och kvalitet valt ut olika styckdetaljer från utvalda gårdar. Varje köttstock kontrolleras individuellt för bästa resultat och kommer från enskilt valda kvalitetsdjur. Samtliga köttdetaljer har minst marmoringsklass 3 och har mörats genom bäckenbeshängning och har hängmörats totalt i minst 28 dagar.

RYGGBIFF MED KAPPA	275
vi lämnar kappan kvar för bästa möjliga smak. En detalj med lite magrare kött och mycket smak	
FLANKSTEK	265
mer fettsnål detalj där den djupa robusta köttsmaken kommer fram vid grillningen	
ENTRECOTE	355
välmarkerad entrecote är den styckdetalj med helt klart mest smak och karaktär	
SPECIAL FRÅN VÅR MÖRNINGSKYL	från 395

Färskt kött från prima gårdar serveras medium om inget annat efterfrågas!

Ert val av kött serveras med rödvinskyl, dragoncrème, friterad potatis, smörslungad haricots verte, picklad lök och semibakade cocktailtomater.

OM BRA KÖTT

Bra kött börjar med omtanke om djuren. Till Bjursund kommer bara djur som får den där lilla extra omsorgen. Bjursund vänder sig endast till gårdar som tagit god djurhållning på allvar. Gårdar som föder upp de bästa rasdjuren och tillhandahåller generösa betesmarker. Djur som uppföds med omtanke mår bättre och ger ett bättre kött. Det märks på textur, marmorering och andra faktorer vi noggrant följer i vår kvalitetssträvan. Vi har valt att koncentrera oss på nötkreatur från närbelägna gårdar eftersom miljöfrågorna är viktiga för oss. Korta transportsträckor värnar inte bara om miljö och djur. Det reducerar också stresshormoner och mjölksyra i musklerna, något som bidrar till ett bättre, mer välsmakande kött. Ursprungsmärkningen garanterar total spårbarhet och därför anger vi alltid från vilken gård köttet kommer.

MÖRNING ÄR VÅRT SIGNUM

Efter slakt och styckning behöver kött – precis som vin - mogna för att utveckla karaktär och smak. Därför ligger mörningen oss varmt om hjärtat. Allt kött möras i minst två veckor, även detaljer till nötfärsen, och äldedetaljer hänger på stock i fyra veckor. Speciellt utvalda äldedetaljer, till exempel biff och entrecote, långmöras i kylrum upp till två månader.

FRUKTIGA, LIVLIGA RÖDA VINER

Dessa rödviner är lite lättare och mjukare och passar därför till lättare rätter av fågel, gris, kalv eller vegetariskt. Även fiskrätter med lite kraftigare såser eller tillbehör fungerar bra. För kryddstarkt och rökt är dessa de bästa alternativet.

CASTILLO DE BENIZAR, TEMPRANILLO, SPANIEN	78	298
CONO SUR ORGANIC, PINOT NOIR, CHILE EKO	125	475
HENRI VILLAMONT, GAMAY, BOURGOGNE		595
CHINON LE PARCELLES		425

MOGNA, MJUKA RÖDA VINER

Till dessa viner äter man gärna grillat eller stekt kött av gris, nöt eller lamm. Gillar man en blodig biff är dessa viner ett bra komplement. De fungerar även bra till charkuterier och pasta. De är även de bästa rödvinerna till hårdostar.

GRAN SASSO, MONTEPULCIANO, ITALIEN EKO	88	385
MC PHERSON, DONT TELL GARY, SHIRAZ, AUS		525
DOMAINE NOTRE DAME, RHONE EKO		445
CUMA MALBEC, ARGENTINA EKO	95	395
CARO DORUM, TEMPRANILLO	100	425

FYLLIGA, KRAFTIGA RÖDA VINER

Dessa viner kräver lite kraftigare mat, baserad på nöt, vilt eller smakrikt lamm, gärna tillagad som en gryta eller långkok. Många av vinerna går även mycket bra till grillat kött.

LOUIS MARTINI CABERNET SONOMA, USA		575
FINCA MUSEUM, REAL RESERVA, TEMPRANILLO, RIOJA		675
CAST. DI NIPPOZZANO, MONTESODI, TOSCANA		985

ROSÉVINER

Traditionellt har roséviner mest använts som fördrink, men de fungerar även bra till mat. Vegetariska rätter likväl lättare maträtter av fågel, fläskkött och kalv går bra ihop med rosé.

COTO VINTAGE RIOJA ROSADO	95	395
---------------------------	----	-----