



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

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 blåmöglost | 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 & örtoja | 68 | IBERICOCHIPS spanska chips med smak av iberioskinka | 45 |
| MINIKORVAR blandade franska minikorvar | 65 | CORNICHONER | 45 |
| TRYFFELCHIPS spanska chips med svart tryffel | 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, chvreost, valnötter, honung | 140 |
| 12. ESTIVO | tomatsås, mozzarella, räkor, kräftstjärtar, stenbitsrom, rödlök, gräddfil | 175 |
| 13. PUTTES | tomatsås, mozzarella, jalapeno, het salami, vitlök, gräddfil, rödlök | 135 |
| 14. LA BIANCA | creme fraiche, mozzarella, tryffelsalami, svamp, spenat, grana padana, olivolja, svart peppar | 145 |
| 15. N'DUJA | tomatsås, mozzarella, N'duja, buffelmozzarella, färsk basilika | 155 |

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, soltorkade tomater, cheddarost och bacon samt pommes frites och aioli |
| VEGGIE 175 | Friterad morot/halloumbiff silverlök, sallad, dressing, inlagd gurka, pommes frites & aioli |

Våra burgare serveras medium/well

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

TAXI

ASARUM -0454 32 89 50
KARLSHAMN -0454 150 6€

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



FÖRRÄTTER

MOZZARELLA & TOMAT 110
buffelmozzarella serveras med kall tomatoppa, basilika, olivolja, friterad mandel, bakad tomat samt krutonger

RÅBIFF 125
på flankstek serveras med schalottenlök, kapris & senapscreme, friterad potatissticks, krasse samt cornichoner

VARMRÄTTER

OXKIND 245
långbakad svensk oxkind serveras med karamelliserad lök, rödvinskyl, palsternackspuré, äpple, picklad rödlök, friterad potatissticks

TORSKFILE 255
ugnsbakad torsk serveras med stuvad spetskål, blomkål på två vis, champagne och skaldjursås samt friterad kulpotatis med dill o gräslöksolja

GNOCCHI 195
smörstekt gnocchi serveras med bakad tomat, tomatcreme, basilika, buffelmozzarella, potatissticks, mandel samt ramlöksskum

BRASSERIETS KLASSIKER

Våra klassiska rätter som funnits med oss sedan första dagen



WIENERSCHNITZEL 295
Brasserie Fridolfs klassiska wienerschnitzel gjord på välbankat kalvinnanlår serveras sedan med rödvinskås, kaprisrör, gröna ärtor, citron och pommes frites

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

SALLADER

CAESARSALLAD 195
plockad sallad, parmesan, krutonger, caesardressing, bacon, rödlök
Välj emellan: kyckling- räkor - halloumbiff

GREKISK SALLAD 175
sallad, fetaost, plockade oliver, silverlök, vinägrett, tomat, basilika, gurka och surdegsbröd

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 295
vi lämnar kappan kvar för bästa möjliga smak. En detalj med lite magrare kött och mycket smak

FLANKSTEK 275
mer fettsnål detalj där den djupa robusta köttsmaken kommer fram vid grillningen

ENTRECOTE 365
välmarmorerad 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, kallslagen bearnaise, bakad lök & fänkål | | |
| * Välj mellan friterad potatis alt pommes frites | | |
| Lägg gärna till extra smaker: | Grillad majs med smör & riven comtéost | 35 |
| | Grillad Portabellosvamp med citron & olivolja | 35 |
| | Plocksallad med vinägrett | 35 |
| | Tomatsallad med rödlök, olivolja & basilika | 35 |



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.

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.



REKOMMENDERADE VINER TILL BRA KÖTT

Utvalda viner att passa till nötkött. Generösa röda viner med viss strävhet.

| | | |
|--------------------------------------|-----|-----|
| DOMAINE NOTRE DAME, RHONE EKO | | 445 |
| CUMA MALBEC.ARGENTINA EKO | 95 | 395 |
| CARO DORUM, TEMPRANILLO | 100 | 425 |
| CUMA MALBEC.ARGENTINA EKO | 95 | 395 |

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 |
| LA CASTELLINA CHIANTI CLASSICO | | 495 |
| 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 |
|---------------------------|----|-----|