



## FÖRRÄTTER

**SKALDJURSSOPPA 85**  
skaldjursoppa med inlagd fänkål, gurka, tomat, grillat surdegsbröd och gräddfil

**RÅBIFF 95**  
serveras med kapris, schalottenlök, gräslök, tryffelmajonnäs, friterad jordärtskocka, krasse

## VARMRÄTTER

**GRILLAD UTEGRIS 245**  
grillad ryggsfilé på utegriss iserveras med bakade betor morötter, Chevrécrème, rostade valnötter och rödvinsås

**RÖDING 255**  
smörbakad röding serveras med bakad purjolök, rotselleri, svamp, äpple och vitvinsås

**RISONI 185**  
krämig risoni serveras med färska örter, friterad halloumi, bakade cocktailtomater, samt krasse, parmesan och krutonger

**OXKIND 225**  
oxkind med palsternackspuré, skysås, friterad jordärtskocka, lingon och syrad lök

**TAGLIATELLE MED VILDSVINSRAGU 195**  
mustigt långkok på vildsvin från egna gården, med pasta tagliatelle, pecorino samt färsk basilika

**STEAK SANDWICH 225**  
grillad flankstek, parmesancreme, sallad, silverlök, gremolata, rostad paprika, pommes aioli

## BRASSERIETS KLASSIKER

Våra klassiska rätter som funnits med oss sedan första dagen



**WIENERSCHNITZEL**  
Brasserie Fridolf's klassiska wienerschnitzel gjord på välbekant kalvinnanlår serveras sedan med rödvinsås, kapris smör, gröna ärtor, citron och pommes frites  
295

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

## SALLAD

**HÖSTSALLAD 185**  
sallad med betor, chevré, honungsvinegrette, surdegsbröd, äpple, rödlök o örter

## HAMBURGARE

**VÅRA FÄRSKMALDA BURGARE  
GÖRS PÅ HÄNGMÖRAD SVENSK HÖGREV & BOG**

**CLASSIC 179**  
Silverlök, cheddarost, tomat, 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/halloumibiff silverlök, sallad, tomat, dressing, inlagd gurka, pommes frites & aioli

Våra burgare serveras medium/well



## KÖTTLISTA - presenteras separat!

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



## SMÅRÄTTER // TAPAS



**OLIVER 55**  
mixade grekiska oliver

**MINIKORVAR 65**  
blandade franska minikorvar

**TRYFFELCHIPS 45**  
spanska chips med svart tryffel

**CORNICHONER 45**

**IBERICOCHIPS 45**  
spanska chips med smak av iberioskinka

## CHARK

**TRYFFELSALAMI 65**  
lufttorkad i 90 dagar, Piemonte, Italien

**SALAMI MILANO 55**  
klassisk salami från milano, italien

**JAMON SERRANO 12 mån 60**  
Lufttorkad skinka, Spanien

**FÄNKÄLSSALAMI 60**  
salami med fänkål, toscana, italien

**PAESANO PICCANTE 55**  
kryddig salami, södra italien

**PROSCIUTTO DI PARMA 65**  
lufttorkad skinka från parma, italien

**VITLÖKSBRÖD 68**  
parmesan gratinerat med färsk vitlök & örtolja

**TEMPURAFRITERAD BLOMKÅL 75**  
med sesamfrön, citron & aioli

**FLATBREAD CAPRESE 85**  
nybakat flatbread med buffelmozzarella, tomat & basilika

**BAKAD CHEVRÉ 85**  
serveras med valnötter, betor & honung

**BUFFELMOZZARELLA 65**  
Med bakade tomater, tomatmarmelad, basilika och krutonger

**OSTTALLRIK 145**  
blandade ostar från vår delikatessdisk med tillbehör

**CHARKTALLRIK 145**  
blandad chark från vår delikatessdisk

## OST

**MJUKA** BRILLAT SAVARIN triple cream,FR, 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 65  
fransk klassisk blåmögelost

**SUGEN PÅ LITE AV ALLT? TESTA VÅR DELIKATESSBRICKA 175**  
blandade ostar och charkuterier ifrån delikatessdisken serveras med goda tillbehör



## PIZZA

- MARGHERITA BUFALA tomatsås, färsk buffelmozzarella, tomat, färsk basilika & olivolja 155
  - PARMA tomatsås, mozzarella, prosciutto 140
  - CAPRICCIOSA tomatsås, mozzarella, prosciutto, champinjoner 145
  - FRUTTI DI MARE tomatsås, mozzarella, vitlöksolja, havets läckerheter, persilja 155
  - CHIANTIGIANA tomatsås, mozzarella, prosciutto, salami milanese 145
  - VERDE tomatsås, mozzarella, champinjoner, paprika, pesto 135
  - FIGGES SPECIAL tomatsås, mozzarella, prosciutto, salami milanese, pesto 145
  - FIGGE 2.1 tomatsås, mozzarella, prosciutto, salsiccia, grillad svamp, pesto 155
  - IL PREFERITO tomatsås, mozzarella, prosciutto, kronärtskocka, rödlök, paprika, vitlök, färsk tomat 145
  - SALSICCIA FRESCA tomatsås, mozzarella, chilisalami, het salsiccia, rödlök 165
  - CAPRONE tomatsås, mozzarella, päron, chevreost, valnötter, honung 140
  - ESTIVO tomatsås, mozzarella, räkor, kräftstjärtar, stenbitsrom, rödlök, gräddfil 175
  - PUTTES tomatsås, mozzarella, jalapeno, het salami, vitlök, gräddfil, rödlök 135
  - LA BIANCA creme fraiche, mozzarella, tryffelsalami, svamp, spenat, grana padana, olivolja 145
- SÄSONGSPIZZA**
- SKOGEN cr fraiche, mozzarella, skogssvamp, grönkål, svampcreme, jordärtskockschips, vitlök 155
  - GÅRDEN tomatsås, mozzarella, dragen fläskkarré, cocktailtomat, vitlöksolja, mynta, cr fraiche 165
  - LANDET tomatsås, mozzarella, blå kornblomst, bakad fänkål, hyvlad fänkål, chili, tomatcreme 165

Delning / Slicning av pizza / Extra tillval 20 kr  
Obs. Vi har inte alltid har möjlighet att servera pizza och övrig mat till bordet samtidigt

## DESSERT



**CRÈME BRULÉE 95**  
serveras med halloncoulis och färska hallon

**CHOKLADTERRIN 75**  
choklad från Malmö chokladfabrik serveras med mandelflarn, rostade hasselnötter samt färska hallon och hallonsorbet

**ÄPPELTART 65**  
serveras med vaniljglass och tosa

**CHOKLADBROWNIE 65**  
chokladbakelse med chokladmousse, chokladjord och saltad kolasås

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



## FATÖL

<b>MELLERUDS UTMÄRKTA SPENDRUPS</b>	eko LJUS LAGER 4,8	72
<b>WISBY PILS</b>		78
GOTLANDS BRYGGERI	PILS 5,0	
<b>SLEEPY BULLDOG</b>		79
GOTLANDS BRYGGERI	PALE ALE 4,8	
<b>SOUTHERN BULLDOG IPA</b>		85
GOTLANDS BRYGGERI	SA IPA 6,7	
<b>DOUBLE BARREL</b>		85
FIRESTONE WALKER	PALE ALE 5,0	
<b>UNION JACK</b>		88
FIRESTONE WALKER	INDIA PALE ALE 7,0	
<b>EASY JACK</b>		85
FIRESTONE WALKER	SESSION IPA 4,5	

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

## COCKTAILS

<b>APEROL SPRITZ</b>		135
Aperol, Prosecco, Soda, Apelsin		
<b>IFRÅN FATET</b>		155
Fatlagrad cocktail, fråga vår servis vad som ligger på fat just nu		
<b>NEGRONI</b>		155
Mackmyra Jin, Carpano Classico vermouth, Campari		
<b>STEAL NO!</b>		135
Plantation Grande Reserve, Cherry Heering, Lime, Orange bitter, Socker		
<b>ESPRESSON MARTINI</b>		135
Mackmyra Jin, Lillet blanc, Cointreau, Citron, Absinthe		
<b>KORSIKA LEMONADE</b>		135
Aperol, Cointreau blood orange, Citron, Socker, Sprite		
<b>BROOKLYN</b>		135
Bulleit Rye, Dolin Dry, Maraschino, Amaro Montenegro		

## KAFFEDRINKAR

<b>IRISH COFFE</b>		135
irländsk whiskey, socker, grädde		
<b>KAFFE KARLSSON</b>		135
Couintreau, Baileys, Kaffé, Grädde		
<b>CUBAN COFFE</b>		135
Mörk Rom, Kakaolikör, Socker, Grädde		

## FLASKÖL

Wisby Weisse		85
Wisby Sitting Bulldog IPA		79
Wisby Hazy Bulldog APA		79
Estrella Damn (glutenfri)		75
New Castle Brown Ale		79
Guinness		75
Faråka Bryggeri	- fråga personalen	
Brygghus 19	- fråga personalen	
Wishv Fasv Rider IPA Alkoholfri		59

## CIDER

Briska Cider		69
--------------	--	----

## 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 CONTESSE, EXTRA DRY	95	395
CHAMPAGNE PHILLIPPONNAT ROYALE RESERVE BRUT	125	795
CHAMPAGNE PHILLIPPONNAT 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 miuka och krämiga ostar. De passar även utmärkt som fördrink.

ANANTO, MACABEO, VALENCIA <b>ORGANIC</b>	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 röka maträtter.

CASTILLO DE BENIZAR, MACABEO, LA MANCHA, SPANIEN	78	298
WEINGUT MEHRLEIN, EVEN & ODD, RIESLING, TYS		445
MURALHAS DE MONCÃO, VINHO VERDE, ALVARHINO, PORTUGAL	100	445

### 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.

MAS LA CHEVALIERE, CHRADONNAY, <b>EKO</b> , FRANCE	100	445
LA SERRA CHARDONNAY SPANIEN <b>EKO</b>		645
REINA DE CASTILLA, VERDEJO BARREL		545

### 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
FATTORIA LA CASTELLINA, RUBISCO, SANGIOVESE, SYRAH	95	395
LE CALCARES PINOT NOIR, LOIRE, FRA		375
HENRI VILLAMONT, GAMAY, BOURGOGNE		595

### MOGNA, MJUKA RÖDA VINER

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

LE POGGERE ROSSO, CAB SAUVIGNON, SANGIOVESE, IT	88	385
VITIANO ROSSO, MERLOT, CAB, SANGIOVESE, IT		395
MC PHERSON, DONT TELL GARY, SHIRAZ, AUS		525
AZ AGRICOLA GAGLIOLE RUBIOLLO CHIANTI CLASSICO	130	495
CASTELMAURE, CORBIER, GRENACHE, SYRAH, CARIGNAN, FRA		

### 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
MAC MURRAY, PINOT NOIR, RUSSIAN RIVER, CALIFORNIA		675
AZ AGRICOLA GAGLIOLE LA VALLETTA, IGT, MERLOT, SANGIOVESE		745

### 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
MURALHAS DE MONCAO ROSÉ, ALVARELHAO, PORTUGAL	100	445

## TAXI

ASARUM -0454 32 89 50  
KARLSHAMN -0454 150 66

Ågatan 26, 374 36 Karlsh  
www.brasseriefrido1  
tel 0454-57 28 00