



PIZZA & PLOCK

pizza på äkta italienskt vis sedan 2009

PERFEKT ATT DELA SOM FÖRÄTT

TAPASBRICKA

Väl utvalda ostar och charkuterier ifrån delikatessdisken serveras med blandade oliver, gröna inläggningar, marmelad & surdegsbröd 245
Mixed charcuterie, cheese and olives served with bread and marmelad

PIZZA ROSSA

- | | |
|--|-----|
| 1. MARGHERITA BUFALA
tomatsås, buffelmozzarella, färsk basilika | 155 |
| 2. PARMA
tomatsås, mozzarella, prosciutto | 165 |
| 3. CAPRICCIOSA ORIGINALE
tomatsås, mozzarella, kokt skinka, champinjoner | 165 |
| 5. CHIANTIGIANA
tomatsås, salami milano, prosciutto | 169 |
| 6. VEGETARIANA
tomatsås, mozzarella, champinjoner, skockacreme, rödlök, pesto | 165 |
| 7. FIGGES SPECIAL
tomatsås, mozzarella, prosciutto, salami, pesto | 175 |
| 9. DIAVOLA
tomatsås, mozzarella, kryddig salami, oregano | 175 |
| 10. GORGONZOLA
tomatsås, mozzarella, färsk salsiccia, gorgonzola, champinjoner | 178 |
| 11. CAPRONE
tomatsås, mozzarella, päron, chevreost, valnötter, honung | 168 |
| 12. ESTIVO
tomatsås, mozzarella, räkor, kräftstjärtar, tångcaviar, rödlök, gräddfil | 225 |
| 13. PUTTES
tomatsås, mozzarella, jalapeno, het salami, vitlök, gräddfil, rödlök | 175 |
| 14. FUMO
tomatsås, mozzarella, kryddig salami, n'duja, parmesan | 165 |

Vår pizza görs på Caputomjöl

Till tomatsåsen använder vi tomater från San Marzano
Vi toppar med Mozzarella fior di latte. Extra tillval 20 kr

Obs! Vi har inte alltid möjlighet att servera pizza och övrig mat till bordet samtidigt.

PIZZA BIANCA

- | | |
|--|-----|
| 14. LA BIANCA 179
creme fraiche, mozzarella, tryffelsalami, svamp, spenat, grana padana | 179 |
| 15. SKOGEN 179
creme fraiche, mozzarella, skogssvamp, grönkål, jordärtskockschips, vitlök | 179 |
| 16. LANDET 175
creme fraiche, mozzarella, prästost, färskpotatis, tångcaviar, rödlök, gräslök, dill | 175 |

SUGEN PÅ PIZZAVIN?

Från kullarna i Toscana hämtar vi ett fylligt och generöst rött vin gjort på Sangiovese & Merlot
Viss fatlagring och fullpackat med mogna bär och kryddiga toner som för tankarna till ett soldränkert Italien.

CASTIGLIONE CHIANTI

135 kr / Glas 595 kr / Flaska

SUGEN PÅ MER POWER?

Druvor från Dry Creek i Sonoma County o vingårdarna Ghost Pines och Sage Canyon. Druvorna jäser separat och tekniken har anpassat för att få fram de egna kvaliteterna och karaktär som druvorna har från olika lägen och områden. Vinet lagras 16 månader på franska mediumrostade ekfat.

GHOST PINE

Cabernet Sauvignon

165 kr / Glas 795 kr / Flaska

BURGARE

serveras med pommes frites & aioli
servered with French fries & aioli

CLASSIC

silverlök, cheddarost, bacon, brasseriet burgardressing & inlagd gurka 195
onion, cheddar, bacon, burgerdressin, pickled cucumber

DELUXE!

karamelliserad lök, friterad lök, tryffelmayo, sallad, saltorkade tomater, cheddarost & bacon 225
caramelized onions, fried onion, truffle mayo, sun-dried tomatoes, cheddar cheese, bacon

KOREAN CHICKEN

pankopanerad friterad kycklingfilé med sesamdressad kålsallad, chili & mango, korean bbq sauce 185
Fried chicken burger Korean style, cabbage with sesamoil, chili and mango relish, Korean bbq sauce

VEGGIE

friterad morot/halloumibiff, silverlök, sallad, brasseriets burgardressing & inlagd gurka 185
fried carrot/halloumi, onions, burgerdressing, pickled cucumber

XTRA KÖTTPUCK 40

SMASHBURGARE PÅ HÄNGMÖRAD SVENSK HÖGREV & BOG MED BRIOCHEBRÖD

En mötesplats för vänner, kollegor, nya bekanta
Värme och hjärtlighet är viktigt, Hos Fridolf är alla välkomna!





GRILLMENY SOMMAR
KÖTT FRÅN GRILLEN / MEAT FROM OUR GRILL

GRILLAD FLANKSTEK / FLANK STEAK 200gr 295kr
HÄNGMÖRAD RYGGBIFF / SIRLON 325 gr 395kr
ÖRTMARINERAD KYCKLINGFILÉ / CHICKEN FILLET 350 gr245kr

Ditt val serveras med:

Tomatsallad med rödlök & spenat, Café de Parissmör, Rödvinssås & Kallslagen Bearnaisesås
Välj mellan Pommes Chateau alt Pommes Frites

Your choice is served with:

tomato and onionsallad, fresh spinach, redwine sauce, cafe de Paris butter & cold bearnaise
Choose between French Fries or Pommes Chateau

A LA CARTE

TOAST SKAGEN 1/2 175 1/1 225
handskalade räkor, majonnäs, rödlök, gräslök &
citron med rostat surdegsbröd
*shrimps, mayo, red onions, chives, lemon served with
toasted sourdough bread*
Dryckestips: Cono Sur Eko Chardonnay 135 kr / glas

FISH TACO 185
2 st på majstortilla med friterad torsk, syrad
rödkål, rostad majsaioli, mangosalsa & koriander
*2 tortillas with fried cod, pickled cabbage, maize aioli,
mangos salsa, coriander*
Dryckestips: Neck Oil Session Ipa 92 kr / glas

STEAM BUNS 185
med friterad fläskside, sojamajjo, inlagd gurka,
salladslök, sesamfrö, lime & koriander
*fried pork belly, soia mayo, pickled cumber, sesame
seeds, lime, coriander*
Dryckestips: Neck Oil Session Ipa 92 kr / glas

BRASSERIETS RÅBIFF 1/2 175 1/1 255
färskmald flankstek med kapris, schalottenlök,
gräslök, friterad jordärtskocka & tryffelmajjo
*beef tartar with capers, shallots, chives,
fried artichoke & truffle mayo*
Dryckestips: Secret de Lune Pinot Noir 135 kr / glas
Dryckestips: Wisby Pils 89 kr / glas

SOMMARSALLAD MED RÄKOR 225
grönsallad, rödlök, räkor, ägghalvor, grön sparris,
rädisor, citrusdressing & surdegskrutonger
*lettuce, red onions, shrimps, egg, asparagus,
radishes, croutons*
Dryckestips: W Wohlmüt Sauvignon Blanc 145 kr / glas

PASTA ARRABIATA MED BUFFELMOZZARELLA 225
färskpasta med smakrik tomatsås, buffelmozzarella,
färsk basilika, olivolja och färskrivnen parmesan
*Fresh pasta with arrabiata sauce, bufalomozzarella,
olive oil, parmesan*
Dryckestips: Castiglioni Chianti 135 kr / glas

GRILLAD LAXFILÉ 295
dillslungad potatis, citronsaas, tångcaviar,
vitlöksgrillad blomkål, råhyvlat fänkål, citron
*Potatoes, lemonbattersauce, seaweed caviar,
garlicgrilled cauliflower, fennel, lemon*
Dryckestips: Cono Sur Eko Chardonnay 135 kr / glas

GRILLAD SVENSK RAPSGRIS 245
Serveras med blomkålspuré, gremolata, picklad sotad
lök, saltrostade valnötter, smörad rödvinssky &
friterad purjolök
*grilled swedish loin of port, gremolata, onions, walnuts,
fried leeks & redwine sauce*
Dryckestips: LLebre Tempranillo 135 kr / glas

VÅRA KLASSIKER / OUR CLASSICS
rätter som varit med oss sedan starten 2011

KLASSISK DRYCKESKOMBO
Wisby Pils & en Snaps 175 kr

ISKALLA SNAPSAR TILL TOAST SKAGEN & RÅBIFF

OP Andersson Aquavit
Skåne Akvavit
Bäska Droppar
Linie Akvavit 25kr/cl

MOULES FRITES 295
blåmusslor kokta i vitt vin, grädde och färska örter
serveras med pommes frites, aioli och citron
*mussels steamed in white wine, cream and fresh herbs
served with aioli, French fries and lemon*
Dryckestips: W Wohlmüt Sauvignon Blanc 145 kr / glas

WIENERSCHNITZEL 295
på bankat kalvinnanlår med kapris, smör, gröna ärtor,
citron & rödvinssky
*Veal schnitzel, capers butter, green peas, lemon and red
wine sauce*
Dryckestips: Wisby Pils 89 kr / glas

