



CASUAL DINING - RÄTTER SOM PASSAR BRA ATT DELA PÅ

OLIVER
Mixade oliver 69

SILL, OST & GUBBRÖRA
handdragen inlagd sill, Västerbottensost & gubbröra
med tillbehör serveras med Helenes mörka bröd 145

LÖJROMSCHIPS
potatischips med havssalt, löjrom, smetana, gräslök 195

VITLÖKSBRÖD
med mozzarella, parmesan & aioli 95

FLATBREAD CAPRESE
med buffelmozzarella, tomat & basilika 165

FLATBREAD VÄSTERBOTTEN & KANTARELLER
kantareller, västerbottenost, gräslök, rödlök, gräddfil & dill 195

PERFEKT ATT DELA SOM FÖRÄTT

TAPASBRICKA
Väl utvalda ostar och charkuterier ifrån delikatessdisken
serveras med blandade oliver, gröna inläggningar, marmelad & surdegsbröd 245

PIZZA

pizza på äkta italienskt vis sedan 2009

1. MARGHERITA BUFALA tomatsås, buffelmozzarella, färsk basilika 155
2. PARMA tomatsås, mozzarella, prosciutto 165
3. CAPRICCIOSA ORIGINALE tomatsås, mozzarella, kokt skinka, champinjoner 165
4. FRUTTI DI MARE tomatsås, mozzarella, vitlök, havets läckerheter, persilja 185
5. CHIANTIGIANA tomatsås, salami milano, prosciutto 169
6. VERDE tomatsås, mozzarella, champinjoner, kronärtskocka, paprika, pesto 165
7. FIGGES SPECIAL tomatsås, mozzarella, prosciutto, salami milanese, 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, stenbitsrom, rödlök, gräddfil 225
13. PUTTES tomatsås, mozzarella, jalapeno, het salami, vitlök, gräddfil, rödlök 175

PIZZA BIANCO

14. LA BIANCA creme fraiche, mozzarella, tryffelsalami, svamp, spenat, grana padana 179
15. SKOGEN creme fraiche, mozzarella, skogssvamp, grönkål, jordärtskockschips, vitlök 179

SUGEN PÅ PIZZAVIN?

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

BRANCAIA TRE
145 kr / Glas 595 kr / Flaska

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.



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



MELLANRÄTTER & FÖRRÄTTER

RIMMAD LAX

med senapscreme & picklad fänkålssallad 145
Dryckestips: Wisby Pils 88 kr / glas

TOAST SKAGEN

med rostat surdegsbröd, gräslök & citron 175
Dryckestips: Cono Sur Eko Chardonnay 135 kr / glas

FISH TACO

2 st på majstortilla med friterad torsk, syrad rödkål,
rostad majsaioli, mangosalsa & koriander 178
Dryckestips: Neck Oil Session Ipa 92 kr / glas

STEAM BUNS

med friterad fläksida, sojamajjo, inlagd gurka, salladslök, sesamfrö, lime & koriander 178
Dryckestips: Neck Oil Session Ipa 92 kr / glas

1/2 BRASSERIETS RÅBIFF

färskmald flankstek med kapris, schalottenlök, gräslök, friterad jordärtskocka & tryffelmajjo 175
Dryckestips: Secret de Lune Pinot Noir 135 kr / glas

STÖRRE RÄTTER

HALSTRAD LAX

med sandefjordssås, råhyvld fänkål, dillolja, forellrom, gräslök & potatis 295
Dryckestips: Cono Sur Eko Chardonnay 135 kr / glas

MOULES FRITES

blåmusslor kokta i vitt vin, grädde och färska örter serveras med pommes frites, aioli och citron 325
Dryckestips: W Wohlmüt Sauvignon Blanc 145 kr / glas

WIENERSCHNITZEL

på bankat kalvinnanlår med kaprissmör, gröna ärtor, citron, pommes frites & rödvinssky 325
Dryckestips: Wisby Pils 88 kr / glas

1/1 BRASSERIETS RÅBIFF

färskmald flankstek med kapris, schalottenlök, gräslök, friterad jordärtskocka & tryffelmajjo 255
Dryckestips: Secret de Lune Pinot Noir 135 kr / glas

STEAK FRITES

grillad flankstek med chili och ingefärsdressad tomat, pommes frites & dragoncreme 295
Dryckestips: Ogier Cote Du Rhone 128 kr / glas

GRILLAD HJORTFILÉ

serveras med misobakad lök, potatiskaka med västerbottenost, skogsvamp & rödvinssky 345
Dryckestips: Brancaia Tre 145 kr / glas

GRILLAD HÄNGMÖRAD RYGGBIFF 350gr

med örtsallad, grillad citron, parmesan, olivolja & svartpeppar 395
Dryckestips: Brancaia Tre 145 kr / glas

BURGARE

serveras med pommes frites & aioli

CLASSIC

silverlök, cheddarost, bacon, brasseriet burgardressing & inlagd gurka 195

DELUXE!

karamelliserad lök, friterad lök, tryffelmajjo, sallad, saltorkade tomater, cheddarost & bacon 225

KOREAN CHICKEN

pankopenerad friterad kycklingfilé med sesamdressad kålsallad, chili & mango, korean bbq sauce 185

VEGGIE

friterad morot/halloumibiff, silverlök, sallad, brasseriets burgardressing & inlagd gurka 185

XTRA KÖTTPUCK 40



SMASHBURGARE PÅ HÄNGMÖRAD SVENSK HÖGREV & BOG MED BRIOCHEBRÖD