



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. VERDE
tomatsås, mozzarella, champinjoner, kronärtskocka, paprika, 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, chvreost, valnötter, honung | 168 |
| 12. ESTIVO
tomatsås, mozzarella, räkor, kräftstjärtar, tångcaviart, rödlök, gräddfil | 225 |
| 13. PUTTES
tomatsås, mozzarella, jalapeno, het salami, vitlök, gräddfil, rödlök | 175 |

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 |

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 soldränk Italien.

BRANCAIA TRE

145 kr / Glas 595 kr / Flaska

SUGEN PÅ MER POWER?

Från Sonoma i Californien full med solmogen, stor och välbalanserad smak fylld av välintegrerade tanniner, tydlig fruktighet och kryddiga inslag från ekfaten

LOUIS MARTINI

Cabernet Sauvignon, Petit Shiraz, Merlot

185 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, tryffelmajjo, sallad, soltorkade tomater, cheddarost & bacon 225
caramelized onions, fried onion, truffle mayo, sun-dried tomatoes, cheddar cheese, bacon

KOREAN CHICKEN

pankopenerad 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

KÖTT FRÅN GRILLEN / MEAT FROM OUR GRILL

HÄNGMÖRAD RYGGBIFF / SIRLON 325 gr	325kr
GRILLAD ENTRECOTE / RIB EYE 275 gr	295kr
GRILLAD FLANKSTEK / FLANK STEAK 200gr	225kr
GRILLAD KALV / CALF 200gr.....	245kr

Ditt val av kött detalj serveras med
Slungad örtsallad, grillad citron, parmesan, olivolja & svartpeppar
Served with - Erbsalad, grilled lemon, parmesan, olive oil & black pepper

Tillbehör

Friterad Potatiskaka med Västerbottenost 55, Klyftpotatis 45, Pommes frites 35, Potatisgratäng 55,
Tomat & Löksallad 45, Dragon "bea" majjo 35, Chipotlemajjo 35, Aioli 35, Rödvinssås 35, Ört & Vitlökssmör 25

Sides

*Fried potatoecake with Västerbottencheese 55 French fries 35, Potato Gratin 55, Tomatoe & onionsallad 45,
Tarragon "bea" mayo 35, Chipotle mayo 35, Aioli, 35, Red wine sauce 35, Erb & Garlicbutter 25*

Allt kött serveras medium / All meat is served medium

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 178
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 178
med friterad fläksida, 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

CAESARSALLAD 225
välj mellan Räkor, Kyckling, Friterad Halloumi
romanssallad, rödlök, tomat, färskriven parmesan,
bacon, surdegskrutonger
*Salad, red onions, tomato, parmesan, bacon, krutons and
your choice: chicken, Shrimps or Fried Halloumi*
Dryckestips: W Wohlmüt Sauvignon Blanc 145 kr / glas

RISOTTO 195
krämig risotto med svamp, friterad jordärtskocka,
tryffeltaleggio & grönkål
*Risotto with mushrooms, deepfried artichoke,
truffletaleggio & cale*
Dryckestips: Ogier Cote du Rhone 128 kr / glas

TORSKRYGG 325
skreitorsk, sandefjordssås med tångcaviar, syltade
kantareller, råhyvlat fänkål, & dillslungad potatis
*Cod, butter sauce, chanterels, pickled fennel,
caviar & potatoes with dill*
Dryckestips: Cono Sur Eko Chardonnay 135 kr / glas

GRILLAD HJORTFILE 345
serveras med potatiskaka med Västerbotten, bakad
lök, skogsvamp & rödvinssås
*grilled venison, potatoecake with Västerbottencheese,
onions, mushrooms & redwine sauce*
Dryckestips: Brancaia Tre 145 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 325
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

