



PIZZA

pizza på äkta italienskt vis sedan 2009

PIZZA ROSSA

1. MARGHERITA Tomatsås, fior di latte, basilika	130
2. MARGHERITA BUFALA tomatsås, fior di latte, buffelmozzarella, färsk basilika	155
2. PARMA Tomatsås, fior di latte, prosciutto	165
3. CAPRICCIOSA ORIGINALE tomatsås, fior di latte, kokt skinka, champinjoner	165
4. VEGETARIANA tomatsås, fior di latte, champinjoner, skockacreme, rödlök, pesto	165
5. FIGGES SPECIAL tomatsås, fior di latte, prosciutto, salami, pesto	175
6. DIAVOLA tomatsås, fior di latte, kryddig salami, oregano	175
7. CAPRONE tomatsås, fior di latte, päron, chevreost, valnötter, honung	168
8. ESTIVO tomatsås, fior di latte, räkor, kräftstjärtar, tångcaviart, rödlök, gräddfil	225
9. PUTTES tomatsås, fior di latte, jalapeno, het salami, vitlök, gräddfil, rödlök	175
10. FUMO tomatsås, fior di latte, kryddig salami, n'duja, parmesan	165

PIZZA BIANCA

11. LA BIANCA 179
creme fraiche, mozzarella, tryffelsalami, svamp, spenat, grana padana

12. SKOGEN 179
creme fraiche, mozzarella, skogssvamp, grönkål, jordärtskockschips, vitlök

MODERNA

13. BIFF & BEA 178
Tomatsås, strimlad biff, fior di latte, lök, "bearnaisesås", gräslök, körvel

14. HAWAII 169
tomatsås, fior di latte, ananas, kokt skinka

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 soldränkt 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

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.

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

CHEESE

sallad, cheddarost, dijondressing & inlagd gurka 185
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

VEGGIE

friterad morot/halloumibiff, silverlök, sallad, brasseriets burgardressing & inlagd gurka 185
fried carrot/halloumi, onions, burgerdressin, 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!





FÖRRÄTTER / MELLANRÄTTER

TAPASBRICKA 1 pers 125, 2 pers 245
 väl utvalda ostar och charkuterier ifrån
 delikatessdisken serveras med blandade oliver,
 gröna inläggningar, marmelad
mixed charcuterie, cheeses, olives and marmelad
 Dryckestips: Cono Sur Eko Chardonnay 135 kr / glas

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

FISH TACO 185
 Vetetortilla 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

HALLOUMI TACO 185
 vetetortilla med friterad halloumi, syrad rödkål,
 rostad majsaioli, mangosalsa & koriander
2 tortillas with fried halloumi, pickled cabbage,
maize aioli, mangos salsa, coriander
 Dryckestips: Neck Oil Session Ipa 92 kr / glas

STEAM BUNS 185
 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

BBQ BABY BACK RIBS 195
 glaserade kamben med sweet barbequeglaze, serveras
 med sesamfrö och picklade tillhör
Served with sweet bbq glaze, sesameseeds, and pickles
 Dryckestips: Sleepy Bulldogg 92 kr / glas

VARMRÄTTER

VINTERNS PASTA MED SVAMP & GRÖNKÅL 195
 färskpasta med gräddig svampsås, olivolja,
 färskriven parmesan & friterad grönkål
Fresh pasta with a creamy mushrooms sauce, olive oil,
parmesan and green cabbage
 Dryckestips: Castiglioni Chianti 135 kr / glas

SOLE MEUNIER 295
 rödtunga, kapris, rödbetor, citron och pepparrot,
 serveras med kokt potatis och brynt smör
Sole, capers, beetroot, lemon and horseradish, potatoes
and browned butter
 Dryckestips: Cono Sur Eko Chardonnay 135 kr / glas

HJORTFILÉ 325
 hjortfilé serveras med pumpapuré, getost,
 rödvinssås, örtolja samt friterad grönkål
Venison, puré of butternut squash, erboil,
goatcheese and redwinesauce
 Dryckestips: Ghost Pine Cab Sauvignon 165 kr / glas

NÅGOT LITET

OLIVER 55
Marinerade mixade oliver / marinated mixed olives

FRANSKA ÖL KORVAR MED PARMESAN 65
Minisaussicce with parmesan

ROSTADE MARCONAMANDLAR 45

GRILLMENY

KÖTT FRÅN GRILLEN / MEAT FROM OUR GRILL

GRILLAD FLANKSTEK / FLANK STEAK 200gr 295kr

HÄNGMÖRAD RYGGBIFF / SIRLON 325 gr395kr

ENTRECOTE 300 gr495kr

Ditt val serveras med:

gryerecreme, rödvinssås, picklade tillbehör,
 spenatsallad & cafe de Parissmör
 samt Pommes Anna

Your choice is served with:

gryerecreme, salad with spinach, seasonal pickles
 redwine sauce, cafe de Paris butter
 & pommes anna

BOOKMAKERTOAST 245 kr

grillad flankstek på rostad surdegsbröd, sallad,
 senap, gryerecreme, silverlök, färskriven grana padana
Grilled flank steak on sourdough toast, salad
mustard, gryerecreme, onions, grated grana padana cheese

+ pommes frites 45 kr

GRILLAD PUMPA 225

serveras på smörstekt brioche samt med vispad getost,
 rostade valnötter, sumak och olivolja
Butternut squash, whipped goat cheese, roasted walnuts,
sumak, olive oil

VÅRA KLASSIKER / OUR CLASSICS

rätter som varit med oss sedan starten 2011

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 kaprissmör, gröna ärtor,
 citron & rödvinssky
Veal schnitzel, capers butter, green peas, lemon, red wine
sauce
 Dryckestips: Wisby Pils 89 kr / glas