



FÖRRÄTTER

BUFFELMOZZARELLA	85
bakade tomater, tomatmarmelad, basilika och krutonger	
RÅBIFF	95
gjord på flankstek från svenska gårdar serveras med kapris, schalottenlök, gräslök, tryffelmajonnäs, friterad jordärtskocka, krasse	

VARMRÄTTER

HALSTRAD LAX	225
Serveras med friterad potatis samt sandefjordssås och bakad fänkål med därtill grönkål	
SVAMPRIOTTO	195
svampcreme, parmesan, grönkålschips & krasse	
TAGLIATELLE MED VILDSVINSRAGU	195
mustigt långkok på vildsvin från egna gården, med pasta tagliatelle samt pecorino och färsk basilika	
GRILLAD RYGGBIFF	285
serveras med friterad potatis, rödvinssky, haricots verte samt bakad plommontomat och rostad vitlökscreme	
GRILLAD ENTRECOTE	365
serveras med friterad potatis, rödvinssky, haricots verte samt bakad plommontomat och rostad vitlökscreme	
GRILLAD FLANKSTEK	295
serveras med friterad potatis, rödvinssky, haricots verte samt bakad plommontomat och rostad vitlökscreme	
STEAK SANDWICH	225
grillad svensk flankstek på brasseriets surdegsbröd, parmesancreme sallad, silverlök, gremolata, rostad paprika, pommes frites, aioli	

CAESAERSALLAD	195
grillad svensk kyckling med grönsallad, rödlök, parmesan, bacon surdegskrutonger, caesardressing	

BRASSERIETS KLASSIKER

Våra klassiska rätter som funnits med oss sedan första dagen

WIENERSCHNITZEL	295
Brasserie Fridolfs wienerschnitzel på välbankat kalvinnanlår serveras med rödvinssås, kaprissmör, gröna ärtor, citron samt pommes frites	
MOULES FRITES	275
färska musslor kokta i vin och grädde och massa färska örter serveras med pommes frites, citron, aioli & rostat surdegsbröd	

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	179
Friterad morot/halloumibiff silverlök, sallad, tomat, dressing, inlagd gurka, pommes frites & aioli	

Våra burgare serveras medium/well



SMÅRÄTTER // TAPAS

Ostar, Charkuterier o Delikatesser hämtas från utvalda familjeproducenter som har verkat i flera generationer, tillverkade enligt traditionella metoder där passionen för hantverk och råvara kombineras med ett långsiktigt hållbarhetstänk

OLIVER	55	VITLÖKSBRÖD	69
mixade grekiska oliver		parmesangratinerat med färsk vitlök & örtolja	
MINIKORVAR	65	FLATBREAD CAPRESE	85
blandade franska minikorvar		flatbread, buffelmozzarella, tomat & basilika	
TRYFFELCHIPS	45	OSTTALLRIK	145
spanska chips med svart tryffel		blandade ostar från vår delikatessdisk med tillbehör	
CORNICHONER	45	CHARKTALLRIK	145
HUSETS POTATISCHIPS		blandad chark från vår delikatessdisk	
Torkad vinäger & havssalt	45		
Parmesan	45		

CHARK

TRYFFELSALAMI	65	OST	
lufttorkad i 90 dagar, Piemonte, It			
SALAMI MILANO	55	MJUKA	BRILLAT SAVARIN FR, ko 65
klassisk salami från milano, italien			PIZZINO, italien, ko 60
JAMON SERRANO 12 mån	60	SEMI	PECORINO TOSCANO 75
Lufttorkad skinka, Spanien			MORBIER frankrike, ko 60
FÄNKÅLSSALAMI	60	HÄRD	COMTÉ EXTRA frankrike, ko 75
salami med fänkål, toscana, italien			GRUYERE schweiz. ko 75
PAESANO PICCANTE	55	BLÅ	FOURME D AMBERT 65
kryddig salami, södra italien			fransk klassisk blåmögelost
PROSCIUTTO DI PARMA	65		
lufttorkad skinka från parma, it			

SUGEN PÅ LITE AV ALLT? TESTA VÅR DELIKATESSBRICKA 175

blandade ostar o charkuterier ifrån delikatessdisken serveras med goda tillbehör

PIZZA

1. MARGHERITA BUFALA	tomatsås, buffelmozzarella, tomater, färsk basilika	155
2. PARMA	tomatsås, mozzarella, prosciutto	145
3. CAPRICCIOSA	tomatsås, mozzarella, prosciutto, champinjoner	150
4. FRUTTI DI MARE	tomatsås, mozzarella, vitlök, havets läckerheter, persilja	165
5. CHIANTIGIANA	tomatsås, mozzarella, prosciutto, salami milanese	150
6. VERDE	tomatsås, mozzarella, champinjoner, paprika, pesto	140
7. FIGGES SPECIAL	tomatsås, mozzarella, prosciutto, salami milanese, pesto	150
8. FIGGE 2.1	tomatsås, mozzarella, prosciutto, salsiccia, grillad svamp, pesto	155
9. IL PREFERITO	tomatsås, mozz, prosciutto, kronärtskocka, rlök, pprika, vlök, tomat	145
10. SALSICCIA FRESCA	tomatsås, mozzarella, chilisalami, färsk salsiccia, rödlök	165
11. CAPRONE	tomatsås, mozzarella, päron, chevreost, valnötter, honung	145
12. ESTIVO	tomatsås, mozzarella, räkor, kräftstjärtar, stenbitsrom, rödlök, gräddfil	175
13. PUTTES	tomatsås, mozzarella, jalapeno, het salami, vitlök, gräddfil, rödlök	145
14. LA BIANCA	cr fraiche, mozzarella, tryffelsalami, svamp, spenat, grana padana	155
15. SKOGEN	cr fraiche, mozzarella, skogssvamp, grönkål, jordärtskockschips, vitlök	155

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	110
serveras med halloncoulis och färska hallon	
CHOKLADTERRIN	85
serveras med mandelflarn, rostade hasselnötter samt färska hallon och hallonsorbet	

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



FATÖL

MELLERUDS UTMÄRKTA SPENDRUPS	eko LJUS LAGER 4,8	75
WISBY PILS GOTLANDS BRYGGERI	PILS 5,0	79
SLEEPY BULLDOG GOTLANDS BRYGGERI	PALE ALE 4,8	85
SOUTHERN BULLDOG IPA GOTLANDS BRYGGERI	SA IPA 6,7	95
DOUBLE BARREL FIRESTONE WALKER	PALE ALE 5,0	89
UNION JACK FIRESTONE WALKER	INDIA PALE ALE 7,0	95
EASY JACK FIRESTONE WALKER	SESSION IPA 4,5	89
GÄSTKRAN HÄR VARIERAR VI OCH ERBJUDER ALLTID NÅGOT SPÄNNANDE! FRÅGA PERSONALEN OM VAD SOM FINNS INNE JUST NU!		

COCKTAILS

APEROL SPRITZ Aperol, Prosecco, Soda, Apelsin	135
IFRÅN FATET Fatlagrad cocktail fråga vår servis vad som ligger på fat just nu	155
NEGRONI Mackmyra Jin, Carpano Classico vermouth, Campari	155
STEAL NO1 Plantation Grande Reserve, Cherry Heering, Lime Orange bitter, Socker	135

KAFFEDRINKAR

ESPRESSO MARTINI Espresso, vodka, kaffelikör	135
KORSIKA LEMONADE Aperol, Cointreau blood orange, Citron, Socker, Sprite	135
IRISH COFFE irländsk whiskey, socker, grädde	135
KAFFE KARLSSON Cointreau, Baileys, Kaffe, Grädde	135
CUBAN COFFE Mörk Rom, Kakaolikör, Socker, Grädde	135

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 Brygghus 19	- fråga personalen - fråga personalen
Wisby Easy 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	100	425
BALBINOT SPUMANTE PRIMASTILLA	98	395
CHAMPAGNE PHILLIPONNAT ROYALE RESERVE BRUT	145	795
CHAMPAGNE PHILLIPONNAT 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 mjuka och krämiga ostar. De passar även utmärkt som fördrink.

ANANTO, MACABEO, VALENCIA	ORGANIC	90	365
BOSCHENDAL PAVILLION CHENIN BLANC, SYDAFRIKA		95	375
LAROCHE CHABLIS SAINT MARTIN			745

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 rökta maträtter.

CASTILLO DE BENIZAR, MACABEO, LA MANCHA, SPANIEN	88	345
WEINGUT MEHRLEIN, EVEN & ODD, RIESLING, TYS		455
OGIER NOTRE DAME DE COUSIGNAG, MARSANNE GRENACHE EKO	110	495

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, EKO, FRANCE	100	495
LA SERRA CHARDONNAY SPANIEN	EKO	645
REINA DE CASTILLA, VERDEJO BARREL		575
SPRINGFIELD LIFE FROM STONE SAUVIGNON B		595

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	88	345
LE CALCARES PINOT NOIR, LOIRE, FRA	100	425
BRANCAIA CHIANTI CLASSICO, SANGIOVESE		645
HENRI VILLAMONT, GAMAY, BOURGOGNE		635
OGIER, COTE DU RHONE, GENTILHOMME	110	455

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. Fungerar även bra till charkuterier och pasta. De är även de bästa rödvinerna till hårdostar.

ANTICA OSTERIA MONTEPULCIANO, SANGIOVESE	90	385
VITIANO ROSSO, MERLOT, CAB, SANGIOVESE, IT	95	395
I TRATTURI PRIMITIVO IGP		495
MC PHERSON, DONT TELL GARY, SHIRAZ, AUS		575
CASTELMAURE, CORBIER, GRENACHE, SYRAH, CARIGNAN, FRA	135	595
LOCATIONS, PETIT SIRAH, BARBERA, TEMPRANILLO, SYRAH, GENACHE, CA		865

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.

BRANCIAIA TRE, SANGIOVESE, CABERNET, MERLOT, IT	125	545
CHATEAU GRAND RENOM BORDEAUX SUPERIOR, MERLOT, CAB FRANC	145	575
LOUIS MARTINI CABERNET SONOMA, USA		595
MAC MURRAY, PINOT NOIR, RUSSIAN RIVER, CALIFORNIA		725
AZ AGRICOLA GAGLIOLE LA VALLETTA, IGT, MERLOT, SANGIOVESE		795
ORIN SWIFT ABSTRACT GRNACHE, PETIT SIRAH, SYRAH		990

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.brasseriefridol
tel 0454-57 28 00