

FRIDA COCINA MEXICANA MENY



SNACKS & FORRETER

PADRONES TOREADOS 109.-
Fritert padronpaprika i marinade av habanero, soyasaus, lime og maldonsalt. *Innh: soya, sulfitter.*

NACHOS CON SALSAS 139.-
Hjemmelagde nachos med morita salsa, chipotlemajones og pico de gallo.
Innhold: sulfitt, egg og spor av hvete.

GUACAMOLE Y CHICHARRÓN 159.-
Frisk avokadosalsa med løk, tomat, koriander, jalapeños og lime. Servert med hjemmelagde nachos og sprøstekt svinesvor. *Innhold: sulfitt og spor av hvete*

AGUACHILES DE COCO 195.-
Råmarinert tunfisk i kokos, jalapeño og grønn te. Med syltet løk, agurk og reddik. *nnhold: fisk, sulfitt og sesamfrø*

TOSTADA DE CEVICHE 195.-
Sprøstekt maistortilla fylt med ceviche av klippfisk marinert i lime, jalapeño, løk, paprika og koriander.
Innhold: fisk, sulfitt, soya og spor av hvete.

TOSTADA DE CEVICHE 195.-
Sprøstekt maistortilla fylt med ceviche av klippfisk marinert i lime, jalapeño, løk, paprika og koriander.
Innhold: fisk, sulfitt, soya og spor av hvete.

QUESADILLAS DEL MERCADO (VEGETAR) 149.-
Grillet maistortilla med ost, bønnestuing og grønnsaker. Toppet med rømme, queso fresco og salsa verde.
Innhold: sulfitt, melk og spor av hvete.

QUESO FUNDIDO 209.-
Ovnstekt ost med grønnsaker og chorizo. Serveres med tortillas, salsa verde og pico de gallo
Innhold: melk, hvete, gluten og sulfitt.

TACOS TRE STK. PER SERVERING

TACO DE POLLO 219.-
Maistortilla med grillet ost og marinert kylling. Toppet med koriander, syltet løk og salsa verde.
Innhold: sulfitt og spor av hvete.

TACO DE ASADA CON CHORIZO 249.-
Maistortilla med grillet storfekjøtt og chorizo. Med karamellisert løk, padronpaprika og salsa verde.
Innhold: sulfitt og spor av hvete.

TACO DE HONGOS 219.-
Sauterte sopp i ajillo smør. Servert med queso fresco, karamellisert løk og koriander.
Innhold: melk, sulfitt og soya.

QUESABIRRIAS 249.-
Sprøstekt maistortilla fylt med langtidstekt brisnet laget på jalisco vis og gratinert med ost. Serveres med guacamole og tradisjonell birriakraft
Innhold: sulfitt, melk, spor av hvete.

ENCHILADAS

ENCHILADAS DE FRIDA 289.-
Maistortilla fylt med ost og bønner på en seng av salsa. Velg mellom grønn eller rød salsa, med grillet kyllingfilet eller vegetar.
Innhold: melk, hvete, nøtter, peanøtter, sesamfrø og sulfitt.

ENMOLADAS 299.-
Fylte enchiladas med konfitert and i tradisjonell molesaus. Velg mellom mole poblano, colorado eller pipian. Se ordlisten eller spør servitør om beskrivelse
Innhold: melk, hvete, nøtter, peanøtter, sesamfrø og sulfitt.

HOVEDRETTER

POLLO CON MOLE 299.-

Grillet kyllingfilet med hjemmelaget mole poblano, en tykk saus med over 25 ingredienser basert på tørket chili og sjokolade. Servert med grønnsaker og meksikansk ris. Toppet med syltet løk og fritert spinat.

Innhold: melk, hvete, nøtter, peanøtter, sesamfrø og sulfitt.

CHAMORRO EN ADOBO 329.-

Langtidsstekt svineknokke marinert i adobo. Servert på svartebønnesaus med brokkolini og ris.

Innhold: sulfitt og spor av hvete.

FILETE DE RES EN CREMA DE HUITLACOCHÉ 329.-

Grillet indrefilet på en seng av huitlacoche mole. Serveres med sopp, ajillo poteter, grillede grønnsaker og sprø purreløk.

Innhold: melk, sesamfrø og spor av hvete.

BACALAO 379.-

Bacalao loin med rød eller grønn salsa, poteter, oliven, kapers, løk og chiles güeros.

Innhold: fisk og sulfitt.

COSTILLA DE RES 489.-

Ovnsbakt short rib av storfe med mole colorado, ris, charrosbønner og maistortillas. Du kan velge å lage egne tacos med denne retten.

Innhold: sulfitt og spor av hvete.

CAMARONES AL MEZCAL 299.-

Pannestekte scampi i mezcalsaus med grillede grønnsaker og ris på meksikansk vis.

Innhold: skalldyr, melk og sulfitt.

DELERETTER

MIN 2 PERS

PLATO FRIDAY DIEGO Per Pers. 399.-

En variert smaksopplevelse med kylling, storfekjøtt og adobomarinert svinenakke. Serveres med quesadillas, quesadillas del mercado, maiskolber, fylte jalapeños, charrosbønner, guacamole og ris på meksikansk vis. Tilbehør er tre ulike salsas.

Innhold: melk, egg, sulfitt og hvete.

COCHINITA PIBIL Per Pers. 359.-

Tradisjonell rett fra Yucatán. Langtidsstekt svinekjøtt i achiotemarinade. Servert med syltet løk og habanero, bønnestuing, salsa verde, ris på meksikansk vis og maistortillas, slik at du kan lage dine egne tacos.

Innhold: sulfitt og sesamfrø.

FRIDAY DIEGO CELEBRACIÓN .. Per Pers. 599.-

En eksklusiv delerett med det beste fra sjø og land. Vi starter med ceviche av klippfisk på tostadas med jalapeño ostesaus. Mens du nyter den griller vi indrefilet, kyllingfilet, chorizo fra Santa Julia og scampi på spyd i ajillo smør. Dette serveres med sauterte grønnsaker, ajillo poteter og padronpaprika. Retten kompletteres med våre beste moles, blant annet mole poblano og mole de huitlacoche, samt ris og charrosbønner. Et festmåltid.

Innhold: melk, skalldyr, sulfitt, hvete, sesamfrø, nøtter, egg og peanøtter.

TILBEHØR OG EKSTRA

FYLT MAISQUESADILLAS 49.-

Maisquesadillas fylt med ost. *Innhold: melk.*

TOMATSALAT 59.-

Frisk tomatsalat med enkel dressing.

Innhold: sesamfrø, sulfitt.

4 EKSTRA TORTILLA MAIS 30.-

Glutenfrie maistortillas. *Innhold: melk.*

GUACAMOLE SKÅL 69.-

Klassisk guacamole som ekstra tilbehør.

Innhold: sulfitt.

FYLTE JALAPEÑOS 69.-

Sprøstekte jalapeños med ostefyll.

Innhold: melk, hvete.

DESSERT

POSTRE CANTARITO 189.-

Sitrusmareng med appelsinkake og sitronkrem. Toppet med granité av sitron, grapefrukt og appelsin med et hint av tequila og grovt salt, inspirert av den klassiske cantarito cocktailen fra Tequila. *Obs: Inneholder brennevin.*

Innhold: egg, melk, sulfitt og hvete.

PANACOTA DE JAMAICA 139.-

Meksikansk vri på pannacotta med kremet bunn og lag av hibiskusinfusjon, krydret med kanel, anis og cassisirup. Toppet med gelé av hibiskus, bringebær og et snev av chili morita..

Innhold: melk, sulfitt.

POSTRE MOUSSE DE CAJETA 149.-

Lett cajeta mousse dekket av glasert cajeta. Fylt med eplekompott for friskhet, servert på sprø kaffesmuler med bringebær og rosa sorbet.

Innhold: melk, hvete, sulfitt.

VOLCAN 139.-

Sjokoladefondant med flytende kjerne. Servert med vaniljeis, karamellsaus, sjokoladecrumble og sesongens frukt.

Innhold: gluten, hvete, egg, melk, peanøtter og nøtter.

DRIKKE

KALDE DRIKKER

FRIDAS NYDELIGE FERSKE LEMONADER 89,-

Velg mellom jordbær, mango, hibiskus, pasjonsfrukt.

MINERALVANN 59,-

Pepsi, 7 up, Solo, Pepsi Max, Farris, Eplemost.

VARME DRIKKER

FILTERKAFFE 39,-

TE 39,-

KAFFE AMERICANO 45,-

ESPRESSO 35,-

EKSTRA ESPRESSO 10,-

CAPPUCCINO *Innhold: melk.* 49,-

CAFÉ LATTE *Innhold: melk.* 49,-

IRISH COFFEE *Innhold: melk.* 169,-

CAFÉ MEXCANO *Innhold: melk.* 169,-

ORDLISTE

ADOBOMARINADE

Tradisjonell marinade av chili, krydder og eddik, brukt til kjøtt og grønnsaker.

AJILLO

Tilberedningsmåte der råvarer sautes i olje med hvitløk og guajillo-chili.

FRIJOLAS CHARROS

Fyltig meksikansk bønnegryte med løk, hvitløk, chili, chorizo og bacon.

HUITLACOCHÉ

Regnet som en delikatess, dette er en sopp som vokser på maiskolber, med rik jordlig smak.

MOLE

Tradisjonelle, komplekse sauser basert på chili, krydderblandinger, og noen ganger sjokolade eller nøtter.

MOLE COLORADO

Rød mole basert på tørkede chilier og tomat, med dyp og rund smak.

TOSTADAS

Sprøstekte tortillas, servert som basis for ulike toppinger.

MORITA SALSA

Salsa laget på røkt moritachili med fyltig og lett fruktig smak.

PICO DE GALLO

Frisk, rå tomatsalsa med løk, koriander, chili og lime.

PIPIAN MOLE

Mole laget med gresskarkjerner, som gir nøtteaktig smak og kremet konsistens.

QUESO FRESCO

Mild, fersk hvitost av kumelk, ofte smuldret over retter.

SALSA VERDE

Grønn salsa laget av tomatillo og grønn chili, frisk og syrlig i smaken.

CAJETA

Tradisjonell meksikansk karamellsaus laget av melk.