



FRIDA

COCINA MEXICANA

MENY



FRIDA COCINA MEXICANA MENY

FORRETTER

PADRONES TOREADOS..... 149,-

Fritert padrónpaprika og ajillopoteter i marinade av habanero og lime.

Allergener: soya, spor av gluten

NACHOS CON SALSAS.....159,-

Hjemmelaget nachos med moritasalsa, chipotlemayo og pico de gallo.

Allergener: egg, spor av gluten

GUACAMOLE Y CHICHARRÓN179,-

Fersklaget guacamole med sprøstekt chicharrón og våre hjemmelagde nachos.

Allergener: spor av gluten

AGUACHILE NEGRO DE SALMÓN....189,-

Råmarinert laks i mørk aguachile med frisk lime og chili. En av Mexicos mest populære sjømatretter.

Allergener: fisk, soya

QUESADILLAS DEL MERCADO.....179,-

Grillet maistortilla fylt med ost, bønner og sesongens grønnsaker. Enkel, varm og full av smak.

Allergener: melk, spor av gluten

TACOS

TACO DE POLLO..... 229,-

Grillet kylling med smeltet ost og frisk salsa verde av tomatillo og chili.

Allergener: melk, spor av gluten

TACO DE HONGOS..... 229,-

Ajillostekt sopp og queso fresco i en varm maistortilla.

Allergener: melk, spor av gluten

TACO DE ASADA CON CHORIZO.... 259,-

Grillet storfekjøtt og chorizo med karamellisert løk, padrónpaprika og salsa verde.

Allergener: spor av gluten

QUESABIRRIAS..... 279,-

Sprøstekte maistortillaer fylt med langtidskokt brisket og smeltet ost, servert med aromatisk birriakraft til å dyppe i.

Allergener: melk, spor av gluten

QUESO FUNDIDO FRIDA..... 269,-

Ovnsbakt ost med sesongens grønnsaker og chorizo. Serveres med hjemmelagde maistortillaer, salsa verde og pico de gallo.

Allergener: melk, spor av gluten

ENCHILADAS

ENCHILADAS DE FRIDA..... 299,-

Maistortillaer fylt med ost og bønner, gratinert og servert med rød eller grønn salsa. Velg mellom grillet kylling eller vegetarisk fyll.

Allergener: melk

ENMOLADAS..... 319,-

Maistortillaer fylt med konfitert and og servert med vår tradisjonelle mole, Mexicos mest berømte saus. Velg mellom poblano, colorado eller pipian mole. Allergener: melk, sesam, nøtter

HOVEDRETTER

POLLO CON MOLE..... 329,-

Grillet kyllingfilet med vår tradisjonelle mole poblano – en fyldig saus laget av tørket chili, krydder og et hint av sjokolade.

Allergener: sesam, nøtter

BIRRIA DE RES ESTILO FRIDA369,-

Langtidskokt høyrygg som har fått trekke i Fridas aromatiske birriakraft gjennom flere timer. Serveres med maistortillaer, ris og charrosbønner.

Allergener: spor av gluten

CHAMORRO EN ADOBO..... 349,-

Langtidsstekt svineknokke marinert i fyldig adobo med tørket chili og krydder.

Allergener: spor av gluten

CAMARONES AL MEZCAL..... 349,-

Pannestekte scampi i kremet mezcalsaus, balansert med frisk sitrus og mezcalsens karakteristiske røykpreg.

Allergener: skalldyr, melk

FILETE DE RES EN CREMA DE HUITLACOCHÉ.....429,-

Grillet indrefilet med kremet huitlacoche – Mexicos unike delikatesse av maissopp, kjent for sin dype, runde smak.

Allergener: melk

DELERETTER

I Mexico er det vanlig å samles rundt bordet og dele maten. Våre deleretter er inspirert av denne tradisjonen og byr på flere av kjøkkenets signaturretter i én komplett smaksopplevelse.

PLATO FRIDA Y DIEGO.....429,-

PER PERSON

Vår mest populære smaksopplevelse.

Et variert utvalg av grillet kylling, storfekjøtt og birria estilo Frida, servert med quesadillas, quesadillas del mercado, maiskolber, fylte jalapeños, charrosbønner, guacamole, meksikansk ris og tre av våre hjemmelagde salsaer. En raus smaksreise gjennom noen av Fridas mest populære retter.

Allergener: melk, egg, sulfitt, hvete

FRIDA Y DIEGO CELEBRACIÓN.....629,-

PER PERSON

Vår premium delingsopplevelse, for dere som vil smake det beste fra Frida. Vår mest komplette smaksreise gjennom Fridas kjøkken.

Opplevelsen starter med Aguachile Negro de Salmón, før grillet indrefilet, grillet chorizo, kyllingfilet og scampi serveres med tre forskjellige moler og nøye utvalgt tilbehør. En komplett smaksreise gjennom noen av Mexicos mest ikoniske smaker.

Allergener: fisk, soya, melk, skalldyr, egg, sesam, nøtter, peanøtter, hvete, sulfitt

DESSERT

CARLOTA DE FRUTA DE LA

PASIÓN.....149,-

Tradisjonell meksikansk kjeksake med luftig krem og frisk pasjonsfrukt.

Allergener: melk, gluten

PANACOTA DE JAMAICA.....149,-

Silkemyk panna cotta toppet med frisk og floral hibiskusgelé.

Allergener: melk

TAMAL DE CHOCOLATE.....149,-

Varm sjokoladetamal med kremet pistasjs og en frisk kjerne av appelsinkompott.

Allergener: melk, nøtter

DRIKKE

FRIDAS FERSKE LEMONADER.....89,-

Velg mellom jordbær, mango, hibiskus, pasjonsfrukt

Mineralvann.....59,-

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

Filterkaffe.....39,-

Te.....39,-

Kaffe Americano.....49,-

Espresso.....39,-

Cappuchino *innh melk*.....59,-

Cafe Latte *innh melk*.....59,-

Irish Coffee *innh melk*.....196,-

Café Mexcano *innh melk*.....196,-

ORDLISTE

NIXTAMAL tradisjonell behandling av mais som gir autentiske tortillas

AGUACHILE rå sjømat marinert i lime og chili

BIRRIA langtidskokt kjøtt i aromatisk kraft

MOLE tykk saus av chili, krydder og ofte nøtter

HUITLACOCHÉ delikat maissopp med jordlig smak

ADOBO marinade av tørket chili, eddik og krydder

AJILLO tilberedning med hvitløk og chili

TOMATILLO Grønn frukt brukt til salsa verde

QUESO FRESCO Mild, fersk meksikansk ost

PICO DE GALLO frisk tomatsalsa

SALSA VERDE grønn salsa av tomatillo

CHARROSBØNNER tradisjonell bønnegryte

MORITA røkt chili med fruktig karakter.

GUAJILLO mild tørket chili med dyp smak

ACHIOTE annattobasert krydderpasta.

