



FRIDA COCINA MEXICANA MENY

SNACKS & FORRETER

PADRONES TOREADOS 109.-

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

Prøv gjerne med **Juicy IPA 149.-** Aromatisk humle og sitrus frisker opp og løfter varmen fra habaneroen.

NACHOS CON SALSAS 139.-

Hjemmelagde nachos med morita salsa, chipotlemajones og pico de gallo.

Innhold: sulfitt, egg og spor av hvete.

Prøv gjerne med **Classic Margarita 179.-** Lime og salt balanserer røyk og chili og renser ganen.

GUACAMOLE Y CHICHARRÓN 159.-

Frisk avokadosalsa med løk, tomat, koriander, jalapeño og lime. Servert med hjemmelagde nachos og sprøstekt svinesvor. *Innhold: sulfitt og spor av hvete*

Prøv gjerne med **Godello fra Bodegas Virxe de Galir glass 159.-** Vinens friske syre og mineralske preg løfter lime og koriander, mens den runde fruktigheten balanserer det salte og sprø fra svinesvoren.

AGUACHILES DE COCO 195.-

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

Prøv gjerne med **Modelo Especial 149.-** Lett og ren lager lar lime, kokos og sjømat skinne uten å dominere.

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.

Prøv gjerne med **Txakoli Rezabal glass 149.-** Den lette spritz'en, høye syren og mineralske friskheten speiler lime og koriander og løfter den salte klippfischen.

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.

Prøv gjerne med **Mezcalita 189.-** Lett røyk, frisk lime og agave kutter gjennom kremet ost og bønner.

QUESO FUNDIDO 209.-

Ovnstekt ost med grønnsaker og chorizo. Serveres med tortillas, salsa verde og pico de gallo

Innhold: melk, hvete, gluten og sulfitt.

Prøv gjerne med **Paloma 179.-** Grapefrukt, salt og agave gir Løft og friskhet til rik ost og krydret chorizo.

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.

Prøv gjerne med **Charro Negro 179.-** Tequila, cola og lime gir sødme og friskhet til grillet kylling og grønne urter.

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.

Prøv gjerne med **La Rosita 189.-** Tequila og bitter appelsin gir krydret sødme som matcher chorizo og grillet kjøtt.

TACO DE HONGOS 219.-

Sauterte sopp i ajillo smør. Servert med queso fresco, karamellisert løk og koriander.

Innhold: melk, sulfitt og soya.

Prøv gjerne med **Mexico Sour 189.-** Frisk syre balanserer smør og ost, mens røyk fra mezcal gir en spennende kontrast som løfter de jordlige smakene i soppen.

QUESABIRRIAS 249.-

Sprøstekt maistortilla fylt med langtidstekt brisket laget på Jalisco vis og gratinert med ost. Serveres med guacamole og tradisjonell birriakraft

Innhold: sulfitt, melk, spor av hvete.

Prøv gjerne med **Cune Crianza glass 149.-** Rund fruktighet, milde tanniner og hint av krydder matcher den rike brisketen og smeltet ost uten å bli for tung.

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.

Prøv gjerne med **Riesling Trocken fra Weingut Winter glass 149,- flaske 599.-** Sprø syre balanserer salsaen og frisker opp kremet fyll.

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.

Prøv gjerne med **Bourgogne Pinot Noir fra Maison Roche de Bellene flaske 849.-** Jordlige toner og modne bær kler krydderet i mole og saftig and uten å legge på tannin.

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.

Prøv gjerne med **Mezcalita 189,-** Agaverøyk og lime løfter sjokolade og chili i molesausen og holder ganen frisk.

CHAMORRO EN ADOBO 329.-

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

Innhold: sulfitt og spor av hvete.

Prøv gjerne med **Syrah Les Vignes d à Côte fra Cave Yves Cuilleron flaske 749,-** Mørk frukt og pepper gir struktur til det rike kjøttet og den dype sausen.

FILET 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.

Prøv gjerne med **Bourgogne Pinot Noir fra Maison Roche de Bellene glass 159,- flaske 849,-** Den elegante friskheten, jordlige tonen og myke tanniner speiler både kjøttet og soppen og gir en balansert avslutning.

BACALAO 379.-

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

Innhold: fisk og sulfitt.

Prøv gjerne med **Txakoli Rezabal glass 149,- flaske 599,-** Høy friskhet og lett spritz balanserer salt, tomat og kapers.

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.

Prøv gjerne med **Cune Reserva flaske 749,-** Tannin og mørk frukt matcher fyllden i mole colorado og det møre kjøttet.

CAMARONES AL MEZCAL 299.-

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

Innhold: skalldyr, melk og sulfitt.

Prøv gjerne med **Tequila Sunrise 179,-** Solmoden frukt og sitrus gir frisk kontrast til røyk og varme fra mezcal.

DELERETTER

PLATO FRIDA Y DIEGO 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.

Prøv gjerne med **Pacifico 139,-** En lett og ren lager løfter krydder og salt uten å overdøve de mange smakene på fatet.

COCHINITA PIBIL 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.

Prøv gjerne med **Passionfruit Margarita 179,-** Frisk lime og tropisk sødme balanserer den syrlige løken, habaneroen og den rike achiotemarinaden.

FRIDA Y DIEGO CELEBRACIÓN 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.

Prøv gjerne med **Toso Prosecco Extra Dry glass 129,- flaske 599,-** Perlende friskhet og lett sødme binder sammen syre, chili og rike sauser og gir en festlig avslutning.

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 cassissirup. Toppet med gelé av hibiskus, bringebær og et snev av chili morita..

Prøv gjerne med Mexpresso Martini 189,- Kaffe og mezcal fremhever krydder og hibiskus, gir en elegant avslutning.

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.

Prøv gjerne sammen med Café Mexicano 169,- Kaffe og karamell møter cajetaens sødme og skaper balanse.

VOLCAN 139.-

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

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

Prøv gjerne med 1800 Añejo 199,- og kaffe fra 39,- Lagret tequila løfter kakao og karamell, mens kaffens bittersødme skjærer sjokoladen.

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

Fyldig 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 fyldig 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.