



FRIDA COCINA MEXICANA MENY

ORDLISTE

ADOBOMARINADE..... Krydder/chilimarinade

AGUACHILE Chilivann

CHICHARRÓN..... Svinesvor

ESQUITES Suaterte maiskorn

FRIJOLES CHARROS..... Meksikansk bønnegryte

HUITLACOCHÉ..... Delikatessesopp fra mais

MOLE Tykk saus

TOSTADAS Ristet tortilla

MORITA SALSA Salsa av moritachili

PICO DE GALLO Fersk tomatsalsa

PIPIAN SALSA..... Tykk salsa med kjernede gresskarkjerner

QUESO FRESCO Hvit ferskost av kumelk

ROMPOPE PARFAIT..... Eggelikør-is

SALSA VERDE Grønn salsa basert på tomatillo og grønn chilipepper

SNACKS

Når meksikanere snacker skal det være hjemmelaget, og maten skal gjerne deles. Slik gjør vi det også på Frida.

NACHOS CON SALSAS 96,-

Tynne og sprø maisbrød.

Frida hjemmelager selvsagt sine nachos på originalt meksikansk vis, og serverer disse med morita-salsa, chipotlemajones og pico de gallo.

Innh: sulfitt, egg og spor av hvete.

GUACAMOLE 139,-

Meksikansk guacamole skiller seg ut ved å være spesielt frisk, og det har ferskpresset lime og koriander æren for.

Frida sin friske guacamole består av fersk meksikansk avokadosalsa med løk, tomat, koriander, jalapeños og lime. Den serveres selvsagt med vår hjemmelagde nachos

Innh: sulfitt og spor av hvete.

FORRETTER

AGUACHILE SINALOA..... 195,-

Aguachile betyr bokstavelig talt "chili-vann". Denne passe sterke sjømatretten er en spesialitet fra Sinaloa nord i Mexico ved Stillehavet.

Her hos Frida får du servert Aguachile Sinaloa med de beste råvarer som råmarinert fisk i pasjonfrukt-aguachile. Syltet rødløk, agurk og diverse grønnsaker følger med.

Inh. Sulfitt, fisk, skaldyr og sesamfrø.

QUESADILLAS DEL MERCADO (VEG)..... 129,-

En klassisk meksikansk rett bestående av maistortilla lefse som er brettet, fylt og stekt.

Frida sine Quesadillas er inspirert av oppskrifter som stolte selgere benytter på livlige matmarked i Mexico City.

Vi serverer en forseggjort versjon som fylles med ost og kremede grønnsaker på en seng av salat. Vi topper dem med rømme og queso fresco, og serverer med salsa verde.

Inh. Sulfitt, soya og spor av hvete.

QUESO FUNDIDO..... 189,-

En populær festrett fra Mexico, som ofte sammenlignes med ostefondue.

Når Frida lager festretten er det med ovnsbakt ost, kremede grønnsaker og chorizo pølse. Dette serveres med fire hvete- eller maistortillas, salsa verde og pico de gallo.

Retten kan gjerne deles, og nyttes som forrett.

Inh. Laktose, hvete, gluten og sulfitt.

TACOS

TO TACOS
PER BESTILLING

Tacos kan serveres på mange måter. Frida foretrekker Tacos slik de serveres i Mexico city.

TACOS AL PASTOR 159,-

På 1930-tallet kom libanesiske immigranter til Mexico og introduserte meksikanerne for shawarma kebab. Dette var starten på den kjente Tacos al Pastor.

Frida sin Tacos al Pastor består av hjemmembakt maistortilla fylt med adobomarinert svinekjøtt, servert med ananas, rødløk og slasa verde. Inh. sulfitt og spor av hvete.

GAONERA TACO 199,-

Ordet gaonera beskriver tyrefekterens positur når han holder frem et teppe ved sin side. Da kan det bli så varmt at tyrefekteren føler seg grillet. Gaonera taco refererer til at denne tacoretten grilles. Frida sin gaonera består av hjemmembakt hvetetortilla med grillet ost og marinert kylling som toppes med koriander, syltet løk og salsa verde.

Inh. Sulfitt, melk og hvete.

TACO GOBERNADOR 209,-

Historien forteller at guvernør scampi- taco ble opprettet i staten Sinaloa tilbake på 1990-tallet, for å overraske den daværende statsguvernøren, Francisco Labastida Ochoa etter at han fortalte noen venner at han elsket scampi- taco av sin kona. Frida sin taco gobernador består av hjemmembakt hvetetortilla med grillet ost og marinert scampi som toppes med pico de gallo og salsa verde.

Inh: skaldyr, melk, hvete, sulfitt.

ENCHILADAS FRIDA

ENCHILADAS TRADICIONALES KYLLING / VEG 269,-

En svært populær rett i Mexico, som finnes i en rekke ulike variasjoner. Felles for alle er den myke maistortillaen som fylles og dekkes med en tomat- eller chilisaus og overdrysses med ost før den stekes i ovnen.

Frida serverer sine Enchiladas med hjemmelaget maistortilla som fylles med ost og bønnestuing på en seng av salsa verde eller roja. Maistortillaen toppes med salat, fersk ost og rømme. Som i Mexico har du valget mellom kylling eller vegetar, grønn eller rød salsa.

Inh: melk, sesamfrø, sulfitt og spor av hvete.

ENMOLADAS 299,-

Meksikanske enmoladas er enchiladaer dekket av meksikaneres favorittsaus mole. Tortillaen stekes før den fylles med et bredt utvalg av ingredienser og dyppes i den varme molesausen. Aztekerne kalte sausen molli som betyr blanding.

Frida liker sin Enmoladas best med hjemmelaget maistortilla fylt med konfittert and, badet i mole poblano. Dette toppes med salat, syltet rødløk, fersk ost og rømme.

Inh: Sulfitt, hvete, peanøtter, mandel, sesamfrø og melk.

SUIZAS ENCHILADAS..... 319,-

Sveitsiske immigrantene introduserte meieribaserte sauser til det meksikanske kjøkkenet. Suiza enchiladas betyr sveitsisk enchiladas og består av enchiladas toppet med en melk- eller fløtebasert saus.

Frida serverer ovnsbakt enchiladas fylt med langtidsstekt brisket og bønnestuing, på en seng av kremet salsa verde.

Enchiladasene gratineres med ost og toppes med salat, fersk ost og rømme.

Inh. Melk, sulfitt og spor av hvete.

HOVEDRETTER

POLLO CON MOLE 269,-

Mole er Mexicos nasjonalstolthet. Kylling i molesaus er en festrett fra det sentrale Mexico. Denne molen består av 25 unike ingrediensene av frukt, grønnsaker, urter, krydder, frø og brød, i tillegg til sjokolade som tilfører den karakteristiske jordfargen.

Frida har tatt sitt navn fra den meksikanske kunstneren og feminist ikonet Frida Khalo. Hun la sin flid i å tilberede en perfekt mole. Det har vi latt oss inspirert av. Vår pollo con mole består av grillet kyllingfilet, hjemmelaget mole, esquites (maissalat) med sauterte grønnsaker og ris på meksikansk vis. Dette toppes med sylta rødløk og fritert spinat. Inh.sesamfrø, valnøtter, sulfitt, hvete, gluten og laktose.

BORREGO AL PIPIAN 369,-

Pipian er en grønn variant av meksikanernes favorittsaus mole. Pipians historie går tilbake til det Aztekiske og Mayanske kjøkkenet, der malte gresskarkjerner gir tykkelse til sausen.

Frida foretrekker pipian til sin mørbrad av lam, som vi serverer med ris og frijoles charros (meksikansk bønnegryte).

Inh: sulfitt, sesamfrø og spor av hvete.

CHAMORRO EN ADOBO 289,-

Langtidsstekt svineknokke (chamorro) er en spesialitet fra halvøya Yucatán. Ei halvøy som skiller det karibiske hav fra Mexicogolfen. Krydder- og chillimarinaden adobo gjør chamorroen smakfull. Hos Frida er vår chamorro marinerert i vår spesielt smakfulle adobo, som er laget på mørkt øl og kraft. Den serveres på en seng av grønnsaker og poteter.

In. Sulfitt, gluten, hvete og melk.

CARNE ASADA A LA DIABLA..... 469,-

Denne er for deg som elsker grillet kjøtt. Frida foretrekker marmoret grillet ytrefilet (200g) som smøres med en deilig jalapeño-saus. Retten serveres med grillet Chorizo pølse, ajillo poteter og grillet padron paprika. alapeño-sausen er sterk, men om du skulle ønske den ekstra sterk på meksikansk vis, spør din servitør.

Inh: melk, soya, sulfitt.

FILETE DE RES EN CREMA DE HUITLACOCHÉ 399,-

Meksikansk trøffel, huitlacoche, er en særegen meksikansk delikatessesopp som vokser på mais.

Frida foretrekker grillet indrefilet (200g) på en seng av huitlacochemole. Som tilbehør liker vi sauterte grønnsaker, potet-/gulrotpure, toppet med fritert purreløk og spinat.

Inh: melk, sesamfrø, spor av hvete.

CAMARONES AL MEZCAL..... 299,-

Scampi med mezcalsaus. Frida liker å tilberede sauterte scampi i en saus laget på Mezcal. En destillert alkoholholdig drikk av kokte og fermenterte deler av agaveplanten. Som tilbehør foretrekker vi sauterte grønnsaker og ris på meksikansk vis.

Inh: skalldyr, sesamfrø, melk og hvete.

DELERETTER

MIN 2
PERS

Frida sine populære deleretter gir en variert smaksopplevelse.

PLATO FRIDA Y DIEGO 389,-

Grillet kylling filet, indrefilet av storfe og grillet ytrefilet i adobomarinade. Serveres med quesadillas, maiskolber, ajillo poteter, fylte jalapeños, charrosbønner, fylte maisquesadillas, guacamole, pico de gallo og ris på meksikansk vis.

Inh: melk, sulfitt og hvete.

TILBEHØR OG EKSTRA

- Hvetequesadillas inh: hvete og melk 39,-
- Fylt maisquesadillas inh: melk 39,-
- Tomatsalat inh: sesamfrø og sulfitt 59,-

- 4 ekstra tortilla: 20,-
mais (glutenfri) eller hvete inh. Hvete
- Guacamole skål inh: sulfitt 39,-
- Fylte Jalapeños 59,-

DESSERT

VOLCAN 139,-

Sjokoladefondant.
Serveres med vanilje is, karamel, peanutmuler
og sprø kakao.

Inh: hvete, egg, melk og peanøtter.

PIÑA COLADA 129,-

En tropisk pina colada mousse med ovnsbakt
ananaspure, kokosgele, krem og
sjokoladecrumbel.

Inh: Gluten melk, hvete og nøtter.

FLAN DE AVELLANAS 139,-

Myk Oste/sjokolade-pudding, praline av vanilje,
kanel og karamellsaus.

Inh: Egg, melk, hvete, nøtter.

CHURRO 2.0. 139,-

Vår versjon av en klassiker, bakverket churro med
kanel, sukker og sjokolade mousse og vaniljecrumbel.

Inh: Egg, melk, hvete, gluten.

1. Gluten a) Hvete b) Rug c) Bygg d) Spelt e) Havre 2. Skalldyr 3. Egg 4. Fisk
5. Peanøtter 6. Soya 7. Laktose 8. Nøtter 9. Selleri 10. Sennep 11. Sesamfrø
12. Svoveldioksid/sulfitter 13. Lupin 14. Bløtdyr

DRIKKE

VARME DRIKKER

Filterkaffe 29,-
Te 29,-
Kaffe americano 35,-
Espresso 35,-
Ekstra espresso 10,-

Capuccino inh: melk 48,-
Kaffe latte inh: melk 48,-
Irish coffee inh: melk 149,-
Café Mexicano inh: melk 149,-

Kalde drikker 49,-

Mineralvann Pepsi, 7 up, Solo, Pepsi Max,
Farris og eplemos

HJEMMELAGET LEMONADE 79,-

Jordbær, Mango, Hibiscus, Pasjon frukt