



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 snakker 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, chipotlemajoness og pico de gallo.

Inh: sulfitt, egg og spor av hvete.

GUACAMOLE..... 149,-

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.

Inh: sulfitt og spor av hvete.

FORRETTER

AGUACHILE SINALOA..... 195,-

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

Her hos Frida får du servert Aguachile Sinaloa med de beste råvarer. Råmarinert tunfisk i pasjonsfrukt-aguachile. Syltet rødløk, agurk og diverse grønnsaker følger med.

Inh. Sulfitt, fisk, skaldyr og sesamfrø.

QUESO FUNDIDO..... 199,-

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

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

Inh. Laktose, hvete, gluten og sulfitt.

TOSTADA DE CEVICHE..... 195,-

Klassiker fra Veracruz-området, men med en twist! Klippfisk levert av Mathias i Ålesund.

Sprøstekt maistortilla fylt med ceviche av førsteklasses klippfisk! Marinert i lime, jalapeno, løk, koriander, en klassiker i Veracruz område.

Inh. Sulfitt, fisk.

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

Maistortillalefse 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.

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 salsa verde. 2 stk.

Inh. sulfitt og spor av hvete.

TACO GOBERNADOR..... 209,-

Historien forteller at en restaurant i Sinaloa på 1990-tallet måtte sjarmere den daværende statsguvernøren. Det ble gjort som seg hør og bør med en deilig taco, for anledningen med scampi og gratinert ost. Det lyktes, og siden har retten blitt svært populær!

Frida sin Taco Gobernador består av hjemmembakt hvetetortilla med grillet ost og marinert scampi som toppes med pico de gallo og salsa verde. 2 stk.

Inh: skaldyr, melk, hvete, sulfitt.

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. 2 stk.

Inh. Sulfitt, melk og hvete.

ENCHILADAS FRIDA

ENCHILADAS DE FRIDA KYLLING / VEG..... 269,-

En svært populær rett i Mexico, som finnes i en rekke ulike variasjoner. Felles for alle er den myke maistortillaen som base.

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 kyllingfilet eller vegetar, grønn eller rød salsa.

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

ENMOLADAS..... 299,-

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

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

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

HOVEDRETTER

POLLO CON MOLE 299,-

Mole er Mexicos nasjonalstolthet. Kylling i molesaus er en festrett fra det sentrale Mexico. Denne molen består av 25 unike ingredienser 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 feministikonet Frida Khalo. Hun la sin flid i å tilberede en perfekt mole. Det har vi latt oss inspirere av. Vår Pollo con mole består av grillet kyllingfilet, hjemmelaget mole, esquites (maissalat) med sauterte grønnsaker og ris på meksikansk vis. Dette toppes med syltet rødløk og fritert spinat.

Inh. Sesamfrø, valnøtter, sulfitt, hvete, gluten og laktose.

FILETE DE RES EN CREMA DE HUITLACOCHÉ 489,-

«Meksikansk trøffel», huitlacoche, er en særegen meksikansk delikatessesopp som vokser på mais. Den er populær til oksefilet.

Frida foretrekker grillet indrefilet (200 gram) 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.

CHAMORRO EN ADOBO..... 289,-

Langtidsstekt svineknokke (chamorro) er en spesialitet fra halvøya Yucatán. En halvøy som skiller det karibiske hav fra Mexicogolfen. Krydder- og chillimarinaden adobo gjør chamorroen smakfull.

Hos Frida er vår chamorro marinert i vår spesielt smakfulle adobo, som er laget på mørkt meksikansk øl og kraft. Den serveres på en seng av grønnsaker og poteter.

Inh. Sulfitt, gluten, hvete og melk.

CARNE ASADA A LA DIABLA..... 489,-

For deg som elsker grillet kjøtt.

Frida foretrekker marmorert grillet ytrefilet (200 g) som smøres med en deilig jalapenosaus. Serveres med grillet chorizopølse, ajillopoteter og grillet padronpaprika. Jalapenosausen er medium sterk, om du vil ha retten ekstra sterk spør din servitør!

Inh: melk, soya, sulfitt.

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.

FOR TO PERSONER ELLER FLERE

PLATO FRIDA Y DIEGO (pris per pers)..... 399,-

Frida sine populære deleretter gir en variert smaksopplevelse

Grillet kyllingfilet, 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.

FRIDA Y DIEGO CELEBRACION (pris per pers) 599,-

Vi ønsker å tilby en ekstra eksklusiv delerett med de aller beste råvarene fra både sjø og land, tilberedt med den største kjærlighet. Vi starter med en ceviche av klipfisk servert på tostadas med tykk jalapeño ostesaus. Mens du spiser denne griller vi saftig indrefilet, kyllingfilet, chorizo fra Santa Julia og scampi på spyd marinert i ajillosmør. Dette serveres med sauterte grønnsaker, ajillopoteter og padronpaprika. For å komplementere hele retten får du det beste utvalget av våre moles (tykke sauser): bl.a. mole poblano og mole de huitlacoche. Selvsagt også ris på meksikansk vis og charrosbønner. Et festmåltid!

Inh: melk, sulfitt og hvete.

TILBEHØR OG EKSTRA

- Hvetequesadillas *inh: hvete og melk* 39,-
- Fylt maisquesadillas *inh: melk* 49,-
- Tomatsalat *inh: sesamfrø og sulfitt* 59,-

- 4 ekstra tortilla: 30,-
mais (glutenfri) eller hvete *inh. Hvete*
- Guacamole skål *inh: sulfitt* 69,-
- Fylte Jalapeños 59,-

DESSERT

VOLCAN..... 139,-

Sjokoladefondant. Serveres med vanilje is, karamel saus, hvitsjokolade crumble.

Inh: Gluten, hvete, egg, melk og nøtter.

FRIDA CON AMOR (pris per pers)..... 149,-

Frida lager et utvalg av våre favoritter, mango og mezcalmousse, hjemmelaget ispinne badet i mørk jokolade og strødd med mandel samt churros con cajeta (hjemmelaget karamellsaus med hint av kaffe). Min to pers.

Allergier? spør din servitør, råvarer kan forandres etter tilgang og sesong.

Inh: Melk,egg, gluten, nøtter, hvete, sulfitt.

PIÑA COLADA..... 129,-

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

Inh: Gluten melk, hvete og nøtter.

CHURRO 2.0..... 139,-

Vår versjon av en klassiker, bakverket churro med kanel, sukker og sjokolade mousse og rompope (meksikansk variant av eggelikør) parfait.

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	39,-	Capuccino <i>inh: melk</i>	49,-
Te	39,-	Kaffe latte <i>inh: melk</i>	49,-
Kaffe americano	45,-	Irish coffee <i>inh: melk</i>	169,-
Espresso	35,-	Café Mexicano <i>inh: melk</i>	169,-
Ekstra espresso	10,-		
Kalde drikker	59,-	HJEMMELAGET LEMONADE	89,-
Mineralvann Pepsi, 7 up, Solo, Pepsi Max, Farris og eplemos		Jordbær, Mango, Hibiscus, Pasjon frukt	