



FRIDA

COCINA MEXICANA

FRIDA'S MENY 17. MAI

Så hyggelig at du vil feire 17. mai her på Frida! Nasjonaldagen er en av de travleste dagene, så for å levere best mulig service har vi en litt begrenset meny. Grupper over 10 må bestille en av delerettene for hele selskapet, og om det ønskes forrett og dessert må det også være likedan for hele selskapet.

Dessertkart vil ligge i restauranten. Vi tilpasser oss selvsagt allergener, og kan lage Frida y Diego vegetar.

FORRETTER

NACHOS CON SALSAS OG GUACAMOLE.. 199.-

Tynne og sprø maisbrød.

Frida lager selvfølgelig sine nachos på originalt meksikansk vis, og serverer dem med moritasalsa, chipotlemajones, pico de gallo og vår hjemmelagde guacamole.

Innhold: Sulfitt, egg og spor av hvete.

TOSTADA DE BACALAO 219.-

En klassiker fra Veracruz-området, med en vri! Klippfisk levert av Mathias i Ålesund. Sprøstekt maistortilla toppet med ceviche av førsteklasses klippfisk, marinert i lime, jalapeño, løk og koriander, slik de gjør det i Veracruz.

Innhold: sulfitt, fisk.

QUESO FUNDIDO 249.-

En populær festrett fra Mexico, ofte sammenlignet med ostefondue.

Hos Frida lages den med ovnsbakt ost, kremede grønnsaker og chorizopølse. Serveres med fire hvete- eller maistortillas, salsa verde og pico de gallo. Retten passer godt å dele som forrett.

Innhold. Laktose, hvete, gluten og sulfitt.

Vår vanlige dessertmeny gjelder,
og vil være tilgjengelig i restauranten.



HOVEDRETTER



POLLO CON MOLE 299.-

Mole er Mexicos kulinariske stolthet. Denne rike sausen består av over 25 ingredienser, frukt, grønnsaker, urter, krydder, frø og brød, og rundes av med mørk sjokolade, som gir den dype fargen og komplekse smaken.

Vår «Pollo con mole» består av grillet kyllingfilet, hjemmelaget mole, esquites (maissalat), sauterte grønnsaker og ris på meksikansk vis. Toppes med syltet rødløk og fritert spinat.

Innhold: sesamfrø, valnøtter, sulfitt, hvete og laktose.

CHAMORRO EN ADOBO 349.-

Langtidsstekt svineknokke (chamorro), en spesialitet fra Yucatán-halvøya, kjent for sine smaker fra både det karibiske hav og Mexicogolfen. Vår chamorro er marinert i en kraftig adobo laget på mørkt øl og kjøttkraft, og serveres på en seng av grønnsaker og poteter.

Innhold: Sulfitt.

FILETE DE RES EN CREMA DE HUITLACOCHE ... 499.-

Meksikansk trøffel – huitlacoche – er en unik og eksklusiv delikatesse som vokser på mais og er en perfekt match til oksefilet.

Vi serverer grillet indrefilet (200 g) på en seng av huitlacochekrem, med sauterte grønnsaker, potet- og gulrotpuré, toppet med fritert purreløk og spinat.

Innhold: melk, sesamfrø, spor av hvete.



DELERETTER (MIN 2 PERS)



Frida sine populære deleretter gir en variert smaksopplevelse.

PLATO FRIDA Y DIEGO Per pers 499.-

Grillet kyllingfilet, indrefilet av storfe og grillet chorizopølse. Serveres med quesadillas, maiskolber, ajillopoteter, fylte jalapeños, charrosbønner, fylte maisquesadillas, guacamole, pico de gallo, morita salsa, chipotlemajones, mango habanero salsa og ris på meksikansk vis. kan også lages vegetar.

Innhold: melk, sulfitt og gluten.

FRIDA CELEBRACIÓN Per pers 699.-

En ekstra eksklusiv delerett med det beste fra både sjø og land. Vi starter med ceviche av klippfisk servert på tostadas med tykk jalapeño-ostesaus. Deretter grilles indrefilet, kyllingfilet, Santa Julia-chorizo og scampi på spyd, marinert i ajillosmør. Serveres med sauterte grønnsaker, ajillopoteter og padrónpaprika.

Tilbehøret inkluderer et utvalg av våre beste molesaus, som mole poblano og huitlacoche-mole, samt ris på meksikansk vis og charrosbønner. Et ekte festmåltid!

Innhold: melk, sulfitt og hvete.



TILBEHØR OG EKSTRA



Hvetequesadillas (hvete, melk) 49.-

Fylt maisquesadillas (melk) 49.-

Tomatsalat (sesamfrø, sulfitt) 59.-

4 ekstra tortilla 20,-
mais (glutenfri) eller hvete (hvete)

Guacamole skål (sulfitt) 49,-

Fylte Jalapeños 59,-