

•DESSERT•

VOLCÁN DE CHOCOLATE 139,-

Sjokoladefondant med en hint av chipotle chili. Serveres og med vaniljeis, cajeta (karamellsaus), mandelsmuler og dagens frukt.

Inh: hvete, egg, melk og mandler.

CARLOTA 129,-

Meksikansk kjekskake med smak av kaffe og et hint av tequila. Fylt med sitronkrem og glassert med sjokoladesaus. Serveres og med dagens frukt.

Inh: Egg, melk, hvete og mandler.

DAGENS SORBET 139,-

Dagens sorbet. Serveres og med dagens frukt og mandelsmuler.

Inh: mandler og hvete.

PASTEL DE ELOTE 139,-

Hjemmelaget maiskake laget etter bestemors oppskrift. Serveres og med vaniljeis og cajeta (karamellsaus).

inh. melk, egg, mandler og hvete.

•DRIKKE•

VARME DRIKKER

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

Capuccino <i>inh: melk</i>	42,-
Kaffe latte <i>inh: melk</i>	42,-
Irish coffee <i>inh: melk</i>	110,-
Café Mexicano <i>inh: melk</i>	110,-

MINERALVANN 49,-

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

HJEMMELAGET LEMONADE 49,-

Jordbær, Mango, Hibiscus, Pasjon frukt



Restaurant Frida, Fjordgt . 15, 7010 Trondheim
tlf: (+47) 73 53 50 07 - (+47) 458 06 156



www.restaurantfrida.no



@FridaRestauranteMexicano



FRIDA

COCINA MEXICANA

• FORRETTER •

NACHOS CON SALSAS 94,-

Hjemmelaget nachos. Serveres og med morita-salsa, chipotlemaiones og pico de gallo.

Inh: sulfitt, egg og spor av hvete.

GUACAMOLE 129,-

Fersk meksikansk salsa laget med avocado, løk, tomat, koriander, jalapenos og lime. Serveres og med hjemmelaget nachos toppes og med jordbær/ bringebærpure.

Inh: sulfitt og spor av hvete.

QUESADILLAS DEL MERCADO (VEG) 129,-

Fylt quesadillas med ost og kremede grønnsaker på en seng av salat. Toppes med rømme og queso fresco. Serveres med salsa verde på siden.

Inh. Sulfitt, soya og spor av hvete.

AGUACHILE 149,-

En tradisjonell meksikansk rett med sjømat. Serveres og med fisk eller og skaldyr i en lime og chili marinade. Spør din servitør om hvilken aguachile vi har i dag.

TOSTADA DE ATUN 139,-

med et hint av ingefær, hvitløk, sesamolje og jalapeno. Serveres på to tostadas med salat toppes og med friterte søtpotetflak.

Inh: fisk, soysaus, sesamfrø, sesamolje, egg, sulfitt og spor av hvete.

TACOS AL PASTOR 149,-

Tacos slik vi serverer dem i Mexico. Adobomarinert svinekjøtt servert med ananas, rødløk og salsa verde.

Inh: sulfitt og spor av hvete.

QUESO FUNDIDO 149,-

Ovensbakt ost bakt med kremede grønnsaker og chorizo pølse. Serveres med fire hvete- eller maistortillas, salsa verde og pico de gallo.

Inh. Melk, hvete og sulfitt.

• SUPPER •

SOPA AZTECA 149,-

Tortillasuppe basert på guajillochili, løk, tomat og hvitløk. Toppes og med avokado, rømme, fersk ost og spøstekt baconsvor.

Inh: melk og hvete.

CREMA DE POBLANO (VEG) 149,-

Kremet suppe basert på poblano paprika og grønn squash. Serveres og med sauterte grønnsaker. Toppes og med rømme og fritert spinat.

Inh. Melk og hvete.

• *Våre supper serveres med surdeigsbrød med ajillosmør* •

• ENCHILADAS DE FRIDA •

ENMOLADAS 269,-

Hjemmelaget maistortilla fylt med konfitert and badet i mole poblano. Toppes med råkostsalat, sylta rødløk, fersk ost og rømme.

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

SUIZAS 289,-

hjemmelaget maistortilla gratinert i ovnen fylt med langtidsstekt brisket og bønnestuing. Servert på en seng av kremet salsa verde og toppes med salat, fersk ost og rømme.

Inh. Melk, sulfitt og spor av hvete.

ENCHILADAS VERDES O ROJAS

Kylling 269,- / Veg 269,- / Biff 299,-

hjemmelaget maistortilla fylt med ost og bønnestuing.
Serveres på en seng av salsa verde eller roja....

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

• HOVEDRETTER •

POLLO CON MOLE 269,-

Grillet kyllingfilet servert i molesaus, sauterte grønnsaker og ris på meksikansk vis. Toppes og med sylta rødløk og fritert spinat.

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

PUNTAS DE FILETE A LA NORTEÑA

Kylling 269,- / Veg 269,- / Biff 299,-

Med inspirasjon fra Nord-México. Strimlet kyllingfilet eller indrefilet av storfe, sautert med løk og paprika.

Serveres og med guacamole, pico de gallo, fire hvete- eller maistortillas og ris.

Inh: soya, sesamfrø og gluten.

CHAMORRO EN ADOBO 269,-

Langtidstekt svineknokke i adobosaus inspirert fra Yucatan. Serveres på en seng av grønnsaker og poteter med jalapeño-salsa på siden.

Inh. sulfitt.

CARNE ASADA A LA DIABLA 389,-

300g New York steak med jalapeño-salsa. Serveres med ajillo marinerte poteter, maiskolbe og tomat i limevinagrette.

Inh. Sulfitt og melk.

FILETE DE RES 339,-
EN CREMA DE HUITLACOCHÉ

200g grillet indrefilet på en seng av huitlacochemole, saus av tradisjonell meksikansk maistrøffel. Serveres og med sauterte grønnsaker, potet-/gulrotpure, toppet og med fritert purreløk og spinat.

Inh: melk, sesamfrø, spor av hvete.

CAMARONES AL MEZCAL 299,-

Scampi med mezcalsaus. Serveres og med sauterte poteter og grønnsaker i urtersmør og ris på meksikansk vis.

Inh: skaldyr, sesamfrø, melk og hvete.

• HOVEDRETTER • (min 2 pers)

PLATO FRIDAY DIEGO 339,-

Grillet kyllingfilet, indrefilet av storfe og chorizopølse. Serveres og med quesadillas, maiskolber, ajillo poteter, fylte jalapenos charrosbønner, fylte maisquesadillas, guacamole, pico de gallo og ris på meksikansk vis.

Inh: melk, sulfitt, egg og hvete. Per pers

MOLCAJETES AL PASTOR 339,-

En blanding av achiotemarinert kylling, scampi og biff servert i steinmortere. Kommer med ris på meksikansk vis, guacamole og et utvalg av sauser.

Du kan velge mellom tre stk mais- eller hvetetortillas per person.
Du har alt for å lage dine egne tacos.

Inh: gluten, sesam, sulfitt, egg og melk. Per pers

PLATO FRIDAY DIEGO VEG 299,-
(vegetar eller vegansk).

Sautert soppblanding, løk og squash. Serveres og med quesadillas, maiskolber, ajillo marinerte poteter, bønnestuing, fylte maisquesadillas, guacamole, pico de gallo og ris på meksikansk vis.

Inh. Melk, sulfitt og hvete. Per pers

• 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,-