

1985 - 2015

GRODAN

30-ÅRSJUBILEUM



GRODANS SKALDJUR

Fruits de Mer

HUMMER

Med majonnäs och rostat bröd
220 KR/340 KR

GRATINERAD HUMMER

Halv eller hel
220 KR/350 KR

RÄKOR 200G

Med majonnäs och rostat bröd
140 KR

GRATINERAD HAVSKRÄFTA 150G

150 KR

SKALDJURSPLATÅ

1/2 hummer, 1/2 krabba, 1 havskräfta,
2 Fine de Claire, 2 Special Claire och en näve räkor,
Serveras med hovmästarsås,
schalottenvinaigrette, majonnäs och rostat bröd

650 KR

HUSETS CHAMPAGNE

TAITTINGER BRUT RÉSERVE
CHAMPAGNE FRANKRIKE
125 KR/695 KRFINE
DE NORMANDIE
NR 5
25 KR/1
140 KR/6O
S
T
R
O
NSPECIAL
MARENNES
NR 3
28 KR/1
150 KR/6

FÖRRÄTTER

Entrées

DAGENS TRE SMAKER 135 KR

BUFFELMOZZARELLA 145 KR

Tomat, pinjenötter

2012 LA LUNA E L FALO DOCG ASTI PIEMONTE ITALIEN 460 KR

KALIXLÖJROM 225 KR/285 KR

30g eller 60g, gräddfil, rödlök, briochekrutonger
TATTINGER BRUT RÉSERVE CHAMPAGNE FRANKRIKE 695 KR

VIT SPARRIS 225 KR/285 KR

30g eller 60g Kalixløjrom, hollandaise
2014 RIESLING SMARAGD WACHAU ÖSTERRIKE 470 KR

TEMPURASTRÖMMING 125 KR

Ramslökscrème, picklad fänkål
2014 RIESLING HUGEL ET FILS ALSACE FRANKRIKE 480 KR

GAMBAS PIL PIL 180 KR/270 KR

Vildfångad argentisk rödräka
2014 SANTIAGO RUIZ ALBARIÑO GALICIA SPANIEN 450 KR

SNIGLAR 135 KR

Roquefortgratinerade
2015 AM BERG GRÜNER VELTLINER WAGRAM ÖSTERRIKE 435 KR

CARPACCIO 185 KR

Tryffelmajonnäs, rucicola, parmesan, pinjenötter
2014 CHÂTEAU L'HOSPITALET LA RÉSERVE FRANKRIKE 540 KR

GARNITYR

Köp till eller byt ut utan extra kostnad

HUMMERCROQUETTE 45 KR

BÖNSALLAD 25 KR

KOKT TOURNERAD POTATIS
45 KRÅNGADE GRÖNSAKER
EFTER SÄSONG 45 KR

TOMAT- & LÖKSALLAD 45 KR

POMMES FRITES 35 KR

BERNAISESÅS 25 KR

MAJONNÄS 25 KR

AIOLI 25 KR

PARMESAN 25 KR

RÖKT MAJONNÄS 25 KR

PEPPARSÅS 25 KR

VITLÖKSBRÖD 45 KR

APÉ
RIT
I
F
&
H
O
R
S
D
O
E
V
R
E
SDRY MARTINI
100 KR/3CL
TANQUERAY GIN, VERMOUTHSOMMELIERS CHOICE
185 KR/5CL
PURITY VODKA, VERMOUTH,
MONKEY 47 GINVESPER MARTINI
100 KR/3CL
TANQUERAY GIN, LILLET,
SMIRNOFF VODKABALD & BROWN
245 KR/5CL
HAYMAN'S SLOW GIN, CAMUS XO
COGNAC, LE COMPTE 12 Y.O.,
CHOKLADBITTERSKRONÄRTSKOCKA
INLAGD
55 KRPIMIENTO
DE PADRON
55 KRTXISTORRA
BASKISK CHORIZO
75 KREDAMAME
55 KR

FISK

Poissons

HEL GRATINERAD HUMMER 350 KR

Gruyère, citron

2014 RIESLING SMARAGD TEGERNSEERHOF ÖSTERRIKE 470 KR

RÖDING BOUILLABAISSE 305 KR

Fänkål

2014 MIRAYAL CÔTES DE PROVENCE ROSÉ FRANKRIKE 350 KR

MOULES 165 KR/215 KR

Blåmusslor, vitlök, örter, grädde och citron
2014 SANTIAGO RUIZ ALBARIÑO SPANIEN 450 KR

FISKGRYTA 215 KR

Räkor, musslor, aioli och krutonger

2012 TAHBILK MARSANNE CENTRAL VICTORIA AUSTRALIEN 410 KR

GAMBAS PIL PIL 270 KR

Vildfångad argentisk rödräka

2014 SANTIAGO RUIZ ALBARIÑO GALICIA SPANIEN 450 KR

RÖDSPÄTTA MEUNIÈRE 290 KR

Brynt smör, sparris, äpple

2014 CHABLIS JOSEPH DROUHIN BOURGOGNE
FRANKRIKE 550 KR

RIMMAD LAX 220 KR

Dillstuvad potatis

2013 POINT CARDINAUX MÉTISS ALSACE FRANKRIKE 490 KR



KÖTT

Viandes

BIFF RYDBERG 325 KR

Tärnad stekt oxfilé, tärnad stekt potatis, ölbrädderad gul lök,
senapskrème och äggula

2012 SIR CHARLES HENRY DARLING SYDAFRIKA 480 KR

BIFF TARTAR 155 KR/225 KR

Grodans färdigblandade råbiff med kilpatrick, rå eller halstrad

2013 CABERNET SAUVIGNON PASCAL TOSO SELECTED
MENDOZA ARGENTINA 480 KR

KALVYTTERFILÉ 315 KR

Toppmurkelsås, sparris, pommes Anna

2014 MARKOWITSCH PINOT NOIR CLASSIC
CARNUTUM ÖSTERRIKE 450 KR

ENTRECÔTE 335 KR

Bearnaise, rödvinsås, pommes frites

2014 CHÂTEAU L'HOSPITALET LA RÉSERVE ROUGE
LANGUEDOC-ROUSSILLON FRANKRIKE 540 KR

LÖVBIFF 225 KR

Pommes frites, färskrivnen pepparrot och äggula

2014 TRAPICHE MALBEC OAK CASK ARGENTINA 390 KR

KALVLEVER 185 KR

Potatispuré, vinägerfräst blandsvamp, bacon, kaprisbär,
rödvinsås och äpple2013 BOGLE OLD VINE ZINFANDEL CENTRAL VALLEY
KALIFORNIEN USA 440 KR

VILTKORV 225 KR

Madeira, champinjoner, potatispuré

2011 HILL & VALLEY SHIRAZ PETER LEHMANN



GRÖNT

FALAFEL 195 KR

Romansallad, kikärter, blandallad, limeyoghurt
2014 IOVE CHARDONNAY/PINOT GRIGIO ITALIEN 410 KR

PASTA 195 KR

Öppen ravioli med säsongens grönsaker
2014 SANTIAGO RUIZ ALBARIÑO GALICIA SPANIEN 450 KR

VIT SPARRIS 185 KR

Parmesanratinerad, svart tryffel, vita bönor
2013 POINT CARDINAUX MÉTISS D. BOTT-GEYL
ALSACE FRANKRIKE 490 KR

RAGGMUNK 170 KR

Vegetarisk, Västerbotten, blandsvamp,
rårörda svarta vinbär, gräddfil
2014 TRAPICHE MALBEC OAK CASK MENDOZA ARGENTINA 390 KR

DIVERS

CAESARSALLAD 225 KR

Kyckling, romansallad, caesardressing, parmesan,
krutonger, bacon

2015 VALLADO PRIMA MOSCATEL GALEGO PORTUGAL 430 KR

TONFISK NICOISE 225 KR

Krutonger, chiliolja

2014 RIESLING HUGEL ET FILS ALSACE FRANKRIKE 480 KR

LINGUINI 225 KR

Med skaldjur, tomat, chili

2014 SANTIAGO RUIZ ALBARIÑO GALICIEN SPANIEN 450 KR

RAGGMUNK 165 KR

Rimmat fläsk och rårörda lingon

2014 TRAPICHE MALBEC OAK CASK MENDOZA ARGENTINA 390 KR

RAGGMUNK 225 KR/ 285 KR

Kalixløjrom, crème fraîche, rödlök

2014 CHABLIS JOSEPH DROUHIN BOURGOGNE FRANKRIKE 550 KR

GRODANS CLUBSANDWICH 190 KR

Confiterad kyckling, bacon, nobisdressing

2013 MORGON JOSEPH DROUHIN BEAUJOLAIS FRANKRIKE 470 KR

STEKT FLÄSK 170 KR

Löksås, kokt potatis

2014 GRODANS 30-JUBILEUM SHIRAZ AUSTRALIEN 380 KR

Au jour d'hui

DAGENS TIPS 154 KR
SERVERAS VARDAGAR 11.00-14.00

MÅNDAG

Flap steak med friterad färskpotatis, rökig majonnäs

TISDAG

Salsiccia med salvia, fänkål, tomat, polenta

ONSDAG

Färserad rödtunga med skaldjursås, potatispuré

TORSDAG

Lammkorv med mojo rojo, saltbakad potatis

FREDAG

Inkokt lax med ramslökscrème, färskpotatis

LÖRDAG & SÖNDAG

GRODANS CHEESEBURGARE 195 KR

Grodans Cheeseburgare med
pommes frites, tryffelmajonnäs

PROVA VÅR HÄRLIGA FRUKOST VARDAGAR 7.30-10.30

HAR DU ALLERGIER ELLER FRÅGOR OM VÅRA INGREDIENSER,
FRÅGA GÄRNA VÅR PERSONAL