



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 KR



FINE
DE NORMANDIE
NR 5
25 KR/1
140 KR/6

O
S
T
R
O
N

SPECIAL
MARENNE
NR 3
28 KR/1
150 KR/6

FÖRRÄTTER

Entrées

JORDÄRTSKOCKSSOPPA 155 KR/195 KR

Riven tryffel

2014 KENDALL-JACKSON VINTNER'S RESERVE
CHARDONNAY KALIFORNIEN USA 460 KR

BUFFELMOZZARELLA 145 KR

Tomat, pinjenötter

2013 MORGON JOSEPH DROUHIN
BEAUJOLAIS FRANKRIKE 470 KR

KALIXLÖJROM 225 KR/285 KR/375 KR

30g, 60g eller 100g, gräddfil, rödlök, brioche

TAITTINGER BRUT RÉSERVE CHAMPAGNE FRANKRIKE 695 KR

PILGRIMSMUSSLOR 165 KR

Karljohansvamprisotto

2015 CHABLIS JOSEPH DROUHIN BOURGOGNE FRANKRIKE 550 KR

SNIGLAR 135 KR

Roquefortgratinerade

2011 RIESLING SMARAGD TEGERNSEERHOF
WACHAU ÖSTERRIKE 470 KR

CARPACCIO - PELLE JANZON 195 KR

Kalixlörrom, äggula, rödlök, krutonger

2014 KENDALL-JACKSON VINTNER'S RESERVE CHARDONNAY
KALIFORNIEN USA 460 KR

RÖKT RENINNANLÅR 190 KR

Pepparrot, hjortronbalsamico, kavring

2013 LE ORME BARBERA D'ASTI SUPERIORE
MICHELE CHIARLO PIEMONTE ITALIEN 470 KR

GARNITYR

Köp till eller byt ut utan extra kostnad

BÖNSALLAD 25 KR

VITLÖKSBRÖD 45 KR

ÅNGADE GRÖNSAKER
EFTER SÅSONG 45 KR

TOMAT- & LÖKSALLAD 45 KR

POMMES FRITES 35 KR

BEARNAISESÅS 25 KR

MAJONNÄS 25 KR

AIOLI 25 KR

PARMESAN 25 KR

GRODAN



GRÖNT

FALAFEL 195 KR

Blandsallad, yoghurt

2013 POINT CARDINAUX MÉTISS DOMAINE BOTT-GEYL
ALSACE FRANKRIKE 490 KR

SPÄTZLE 195 KR

Svamp, svart tryffel

2013 LE ORME BARBERA D'ASTI SUPERIORE
PIEMONTE ITALIEN 460 KR

RAGGMUNK 170 KR

Vegetarisk, Västerbotten, höstsvamp,
rårörda svarta vinbär, gräddfil

2014 TRAPICHE MALBEC OAK CASK MENDOZA ARGENTINA 390 KR

KÅL- & LINGSGRYTA 154 KR

Äpple, kummin, potatispuré

2013 MORGON JOSEPH DROUHIN
BEAUJOLAIS FRANKRIKE 470 KR

DIVERS

CAESARSALLAD 225 KR

Kyckling, romansallad, caesardressing, parmesan,
krutonger, bacon

2013 POINT CARDINAUX MÉTISS ALSACE FRANKRIKE 490 KR

RÄKSALLAD 195 KR

Mango, papaya, koriander, cashewnötter

2011 RIESLING SMARAGD WACHAU ÖSTERRIKE 470 KR

LINGUINE 225 KR

Skaldjur

2013 VIOGNIER MICHEL GASSIER RHÔNE FRANKRIKE 550 KR

RAGGMUNK 165 KR

Rimmat fläsk och rårörda lingon

2014 TRAPICHE MALBEC OAK CASK MENDOZA ARGENTINA 390 KR

RAGGMUNK 225 KR/285 KR/375 KR

Kalixlörrom, crème fraîche, rödlök

2015 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

Aujourd'hui

DAGENS TIPS 154 KR
SERVERAS VARDAGAR 11.00-14.00

MÅNDAG

Tjälknöl med tomat- & löksallad,
potatisgratäng

TISDAG

Kycklinggryta med kål, kummin, ris

ONSDAG

Lax med fänkål, vitvinsås, duchessepotatis

TORSDAG

Bräserad högrek med confiterad schalottenlök,
ärtor, rödvinsås, potatisstomp

FREDAG

Kalvrikadeller med timjansås, potatispuré

LÖRDAG & SÖNDAG

GRODANS CHEESEBURGARE 195 KR

Grodans Cheeseburgare med
pommes frites, karameliserad lök, tryffelmajonnäs

APÉRITIF & HORSDÔEVRES
DRY MARTINI 100 KR/3CL
TANQUERAY GIN, VERMOUTH
SOMMELIERS CHOICE 185 KR/5CL
PURITY VODKA, VERMOUTH,
MONKEY 47 GIN
VESPER MARTINI 100 KR/3CL
TANQUERAY GIN, LILLET,
SMIRNOFF VODKA
BALD & BROWN 245 KR/5CL
HAYMAN'S SLOW GIN, CAMUS XO
COGNAC, LE COMPTE 12 Y.O.,
MOZART CHOCOLATE PURE 87

ARTICHOKE
PICKLED 55 KR

PIMIENTO
DE PADRON 55 KR

TXISTORRA
BASQUE CHORIZO 75 KR

EDAMAME 55 KR



FISK

Poissons

HEL GRATINERAD HUMMER 350 KR

Gruyère, citron

2015 CHABLIS JOSEPH DROUHIN BOURGOGNE FRANKRIKE 550 KR

STEKT RÖDING 295 KR

Kantarellsås, schalottensmör, syrad minigurka, potatisstomp

2014 KENDALL-JACKSON VINTNER'S RESERVE CHARDONNAY
KALIFORNIEN USA 460 KR

MOULES 165 KR/215 KR

Blåmusslor, vitlök, örter, gräde 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

PIGGVAR 325 KR

Löjrom, hollandaise, pepparrot, kokt potatis

2011 RIESLING SMARAGD TEGERNSEERHOF LOIBERG
WACHAU ÖSTERRIKE 470 KR



KÖTT

Viandes

BIFF RYDBERG 325 KR

Tärnad stekt oxfilé, tärnad stekt potatis, ölbräserverad gul lök,
senapscreme och äggula

2011 SIR CHARLES HENRY DARLING SYDAFRIKA 480 KR

BIFF TARTAR 155 KR/225 KR

Grodans färdigblandade råbiff med kilpatrick, rå eller halstrad

2014 VALLADO SUPERIOR RED ORGANIC VINEYARD PORTUGAL 490 KR

ÄLGRYGGBIFF 365 KR

Grönpepparsås, rostad potatis, svartvinbärgelé, brysselkål

2013 BOGLE CABERNET SAUVIGNON
BOGLE VINYARDS KALIFORNIE USA 540 KR

RÅDJURSINNANLÅR 380 KR

Trattkantareller, gorgonzolabrûlée, hasselnötter, endiv

2015 CINNABAR GSM GEMTREE MCLAREN VALLEY AUSTRALIEN 450 KR

ENTRECÔTE 335 KR

Bearnaise, rödvinsås, pommes frites

2013 BOGLE CABERNET SAUVIGNON KALIFORNIEN USA 540 KR

LÖVBIFF 225 KR

Pommes frites, färskriven pepparrot och äggula

2014 TRAPICHE MALBEC OAK CASK ARGENTINA 390 KR

KALVLEVER 185 KR

Potatispuré, vinägerfräst blandsvamp, bacon, kaprisbär,
rödvinsås och äpple

2013 RIPASSO VALPOLICELLA CORTE GIARA
VENETE ITALIEN 480 KR

ÄLGKORV 205 KR

Höstsvamp, rårörda svarta vinbär,
Västerbottenost, potatispuré

2015 ARTUKE RIOJA BODEGA ARTUKE SPANIEN 440 KR

HJORTKÖTTBULLAR 220 KR

Rårörda lingon, potatispuré

2014 VALLADO SUPERIORE RED ORGANIC
VINEYARDS DOURO PORTUGAL 490 KR

PROVA VÅR HÄRLIGA FRUKOST VARDAGAR 7.30-10.30



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