



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

GRATINERADE HAVSKRÄFTOR 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

HAVSKRÄFTSOPPA 175 KR/230 KR

Västerbottenost

2014 CHARDONNAY OAKED HUNTER'S NYA ZEELAND 450 KR

BUFFELMOZZARELLA 145 KR

Fikon, pinjenötter

2013 POUILLY-FUMÉ LOIRE FRANKRIKE 520 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

Chili, crème ninon, syrad gurka

2015 CHABLIS JOSEPH DROUHIN BOURGOGNE FRANKRIKE 550 KR

GRODLÅR 180 KR

Mie de pain, rostat vitlök

2014 RIESLING LES PRINCES ABBÉS ALSACE FRANKRIKE 470 KR

SNIGLAR 135 KR

Roquefortgratinerade

2015 CORVERS KAUTER R3 RIESLING
RHEINGAU TYSKLAND 510 KR

CARPACCIO - PELLE JANZON 195 KR

Kalixlörrom, äggula, rödlök, krutonger

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

GARNITYR

Köp till eller byt ut utan extra kostnad

BÖNSALLAD 25 KR

VITLÖKSBRÖD 45 KR

ÅNGADE GRÖNSAKER
EFTER SÄSONG 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

2015 KWV CLASSIC COLLECTION CHENIN BLANC
WESTERN CAPE SYDAFRIKA 410 KR

VINTERGRYTA 175 KR

Jordärtskocka, tryffel, svamp, rostad kål

2014 CHARDONNAY OAKED HUNTER'S WINE
MARLBOROUGH NYA ZEELAND 450 KR

RAGGMUNK 170 KR

Vegetarisk, Västerbotten, champinjoner,
rårörda svarta vinbär, gräddfil

2015 SHED 6 PINOT NOIR CENTRAL OTAGO NYA ZEELAND 520 KR

KÅLSOPPA 154 KR

Gruyère

2015 SÉLECTION DE LA GRENOUILLE BLANC
CHÂTEAU L'ERMITAGE RHÔNE FRANKRIKE 400 KR

DIVERS

CAESARSALLAD 225 KR/245 KR

Kyckling eller räkor, romansallad, caesardressing,
parmesan, krutonger, bacon

2015 GAYDA T'AIR D'OC SAUVIGNON BLANC FRANKRIKE 430 KR

TONFISK - SALLAD 195 KR

Sesam, avokado, quinoa, mango, papaya, torkade örter
2015 CORVERS KAUTER R3 RIESLING RHEINGAU TYSKLAND 510 KR

PASTA PESTO 225 KR

Penne, tomat, haricot verts, brysselkål

2014 LANGHE NEBBIOLO PIEMONTE ITALIEN 570 KR

RAGGMUNK 165 KR

Rimmat fläsk och rårörda lingon

2015 PURE MALBEC TRAPICHE MENDOZA ARGENTINA 430 KR

RAGGMUNK 225 KR/285 KR/375 KR

Kalixlörrom, crème fraîche, rödlök

2015 CHABLIS JOSEPH DROUHIN BOURGOGNE FRANKRIKE 550 KR

GRODANS CLUBSANDWICH 190 KR

Kycklingröra, bacon, tomat, pommes frites

2015 SÉLECTION DE LA GRENOUILLE BLANC
CHÂTEAU L'ERMITAGE RHÔNE FRANKRIKE 400 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

Pannbiff med löksås, saltgurka, potatispuré

TISDAG

Bräserad högre med rotfrukter och jordärtskockscrème

ONSDAG

Torsk- och räkqueneller med vitvinsås,
ärt- och potatistomp

TORSDAG

Kroppkakor med rårörda lingon, brynt smör

FREDAG

Rullader med västerbottenost, bacon,
cidersås, potatispuré

A
P
É
R
I
T
I
F
&
H
O
R
S
D
O
E
V
R
E
S

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

Toppmurkelsås, bakad fänkål, potatispuré

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

MOULES 165 KR/215 KR

Blåmusslor, vitlök, örter, grädde och citron

2015 SANTIAGO RUIZ ALBARIÑO SPANIEN 450 KR

FISKGRYTA 215 KR

Räkor, musslor, aioli och krutonger

2015 TAHBILK ROUSANNE MARSANNE CENTRAL VICTORIA
AUSTRALIEN 410 KR

TORSK 325 KR

Ansjoivissås, dill, gräslök, kavring, confiterad potatis

2012 RIESLING LES PRINCES ABBÉS DOMAINE
SCHLUMBERGER ALSACE FRANKRIKE 470 KR



KÖTT

Viandes

BIFF RYDBERG 325 KR

Tärnad stekt oxfile, tärnad stekt potatis, ölbräserverad gul lök,
senapskrém och äggula

2013 BOGLE CABERNET SAUVIGNON KALIFORNIEN USA 540 KR

BIFF TARTAR 155 KR/225 KR

Grodans färdigblandade råbiff med kilpatrick, rå eller halstrad

2014 SAINT-JOSEPH RHÔNE FRANKRIKE 560 KR

HJORTSADEL 380 KR

Jordärtskockskräme, svartrot, vintertryffel

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

2015 PURE MALBEC TRAPICHE MENDOZA ARGENTINA 430 KR

KALVLEVER 185 KR

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

2013 RIPASSO VALPOLICELLA CORTE GIARA
VENETE ITALIEN 480 KR

ÄLGKORV 205 KR

Svamp, rårörda svarta vinbär,
Västerbottenost, potatispuré

2015 ARTUKE RIOJA BODEGA ARTUKE SPANIEN 440 KR

VILTWALLENBERGARE 220 KR

Rårörda lingon, potatispuré

2011 CHÂTEAU TANESSE POMEROL
BORDEAUX FRANKRIKE 490 KR

PROVA VÅR HÄRLIGA FRUKOST VARDAGAR 7.30-10.30



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