



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 aioli och rostat bröd

140 KR

KOKTA HAVSKRÄFTOR 150G

150 KR

SKALDJURSPLATÅ

1/2 hummer, 1/2 krabba, 1 havskräfta,
2 Fine de Normandie nr:5, 2 Special Marennes nr:3
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

28 KR/1

150 KR/6

O
S
T
R
O
N

SPECIAL
MARENNES

NR 3

32 KR/1

160 KR/6

FÖRRÄTTER

Entrées

VIT SPARRIS 185 KR

Älvdalsrom, hollandaise, rädisa, körvel

2015 CORVERS KAUTER K3 RIESLING
RHEINGAU TYSKLAND 510 KR

BUFFELMOZZARELLA 165 KR

Tomat, vitlöksbröd, pinjenötter

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

KALIXLÖJROM 235 KR/295 KR/385 KR

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

TAITTINGER BRUT RÉSERVE CHAMPAGNE FRANKRIKE 695 KR

INKOKT RÖDING 180 KR

Dillmajonnäs, fänkål, gurka

2015 SANTIAGO RUIZ ALBARIÑO SPANIEN 530 KR

GRODLÅR 145 KR

Mie de pain, rostad vitlök

2014 RIESLING LES PRINCES ABBÉS ALSACE FRANKRIKE 470 KR

SNIGLAR 155 KR

Roquefortgratinerade

2016 GRÜNER VELTLINER WEINGUT MALAT
KREMSTAL ÖSTERRIKE 420 KR

CARPACCIO 185 KR

Tryffel, karamelliserad lök, friterad purjolök, machesallad

2014 LANGHE NEBBIOLO PRODUTTORI DEL
BARBARESCOS PIEMONTE ITALIEN 570 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, pumpafrön, koriander, yoghurt

2015 MUSCADET SEVRE-ET MAINE SUR LIE
CALVET LOIRE FRANKRIKE 440 KR

POTATISGNOCCHI 185 KR

Basilikacrème, rostade pinjenötter, tomat, citron

2016 GRÜNER VELTLINER WEINGUT MALAT
KREMSTAL ÖSTERRIKE 420 KR

RAGGMUNK 170 KR

Vegetarisk, Västerbotten, champinjoner,
rårörda svarta vinbär, gräddfil

2013 HANSEN CELLER PINOT NOIR KALIFORNIEN USA 450 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

LAXSALLAD 195 KR

Varmrökt lax, äppeldressing, pepparrot, haricot verts,
vaxbönor och rådisor

2016 GRÜNER VELTLINER WEINGUT MALAT
KREMSTAL ÖSTERRIKE 420 KR

BLÅMUSSELCARBONARA 225 KR

Pancetta, musslor, vitt vin och ärtor

2015 CHABLIS JOSEPH DROUHIN BOURGOGNE FRANKRIKE 580 KR

RAGGMUNK 175 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 580 KR

GRODANS CLUBSANDWICH 195 KR

Kycklingröra, bacon, tomat, pommes frites

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

STEKT FLÄSK 170 KR

Löksås, kokt potatis

2011 REVOLTA VINHO TINTO DOURO PORTUGAL 430 KR

Au jour d'hui

DAGENS TIPS 165 KR
SERVERAS VARDAGAR 11.00-14.00

MÅNDAG

Köttbullar med pressgurka, lingon, gräddsås
och potatispuré

TISDAG

Kycklinggryta med tomat, kål, kummin och ris

ONSDAG

Kalvecuvette med svartrot och jordärtskockscrème

TORSDAG

Ärtsoppa med fläsk och pannkakor

FREDAG

Sjömansbiff med saltgurka

RIMMAD LAX 195 KR

Citron, sparris och dillstuvad potatis

LÖRDAG & SÖNDAG

GRODANS CHEESEBURGARE 220 KR

Grodans Cheeseburgare med karamelliserad lök,
tryffelmajonnäs och pommes frites

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



FISK

Poissons

HEL GRATINERAD HUMMER 350 KR

Gruyère, citron

2015 CHABLIS JOSEPH DROUHIN BOURGOGNE FRANKRIKE 580 KR

PIGGVAR 315 KR

Babyspenat, grön sparris, forellrom, beurre blanc
och dillslungad potatis

2015 SANCERRE BLANC "LES PIERRIS" LOIR FRANKRIKE 560 KR

MOULES 175 KR/225 KR

Blåmusslor, vitlök, örter, gräddde och citron

2015 SANTIAGO RUIZ ALBARIÑO SPANIEN 530 KR

FISKGRYTA 225 KR

Räkor, musslor, aioli och krutonger

2015 TAHBILK ROUSANNE MARSANNE CENTRAL VICTORIA
AUSTRALIEN 410 KR

TORSK 295 KR

Räkor, ägg, pepparrot och brynt smör och potatis

2015 SANCERRE BLANC "LES PIERRIS" LOIRE FRANKRIKE 560 KR



KÖTT

Viandes

BIFF RYDBERG 330 KR

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

2014 KLEIN CONSTANTIA ESTATE RED SYDAFRIKA 580 KR

BIFF TARTAR 155 KR/225 KR

Grodans färdigblandade råbiff med
kilpatrick, rå eller halstrad, bacon

2013 HANSEN CELLER PINOT NOIR KALIFORNIEN USA 450 KR

LAMMENTRECÔTE PÅ BEN 365 KR

Grön sparris, chèvreknyten, rosmarinpotatis

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

ENTRECÔTE 335 KR

Tomatsallad, bearnaise, pommes frites

2014 KLEIN CONSTANTIA ESTATE RED SYDAFRIKA 580 KR

LÖVBİFF 235 KR

Färskriven pepparrot, äggula och pommes frites

2015 PURE MALBEC TRAPICHE MENDOZA ARGENTINA 430 KR

KALVLEVER 195 KR

Vinägerfräst blandsvamp, bacon, kaprisbär,
rödvinsås, äpple och potatispuré

2013 RIPASSO VALPOLICELLA CORTE GIARA
VENETE ITALIEN 480 KR

ÄLGKORV 215 KR

Ostronskivling, rårörda svarta vinbär, haricots verts,
Västerbottenost, potatispuré

2016 ARTUKE RIOJA BODEGA ARTUKE SPANIEN 440 KR

WALLENBERGARE 195 KR

Ärtor, brynt smör, potatispuré

2011 REVOLTA VINHO TINTO
DOC DOURO PORTUGAL 430 KR

PROVA VÅR HÄRLIGA FRUKOST VARDAGAR 7.30-10.30



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