

GRODAN

LUNCH

Aujourd'hui

DAGENS TIPS 165 KR
SERVERAS VARDAGAR 11.00-14.00

MÅNDAG

Kycklinggryta med tomat, parmesan, spetskål och basmatiris
Chicken casserole with tomato, parmesan, point cabbage and basmati rice

TISDAG

Fläskschnitzel med citron, kapris och tjeckisk potatissallad
Pork schnitzel with lemon, caprice and Czech potato salad

ONSDAG

Havets wallenbergare med gröna ärtor, ärtskott, brynt smör och potatispuré

Wallenbergare of the sea with green peas, peas, browned butter and mashed potatoes

TORSDAG

Boeuf bourguignon med potatispuré smaksatt med tryffel
Boeuf bourguignon with mashed potatoes with truffle

FREDAG

Biff Lindström med tomat- & löksallad, dragonsmör, rödvinskyl och rostad potatis
Beef Lindström with tomato & onion salad, tarragon butter, red wine gravy and roasted potatoes

VECKANS VEGETARISKA 165 KR

Papadum, halloumi, hummus, chilistekta haricot verts
Papadum, halloumi, hummus, chili fried haricot verts



FÖRRÄTTER

Entrées

BUFFELMOZZARELLA 165 KR

Tomat, vitlökskrutonger, basilika, pistagenötter
BUFFALO MOZZARELLA 165 KR
Tomato, garlic croutons, basil, pistachio nuts

HAVSKRÄFTSSOPPA 165 KR

Krutonger, syrad gurka, fänkål, dill
NORWAY LOBSTER SOUP 165 KR
Croutons, soured cucumber, fennel, dill

KALIXLÖJROM 250 KR/300 KR

30g/50g, gräddfil, rödlök, rostad brioche, citron
BLEAK ROE FROM KALIX 250 KR/300 KR
30g/50g, sour cream, red onion, roasted brioche, lemon

FÄRSKA RÄKOR 200G 150 KR

Aioli och rostad bröd

FRESH SHRIMPS 200G 150 KR *red tillgång!*
Aioli and roasted bread

ROQUEFORTGRATINERADE SNIGLAR 155 KR

Surdegsbröd

ROQUEFORT GRATINATED SNAILS 155 KR
Sourdough bread

PELLE JANZON 185 KR

Tunt skivad oxfilé, Kalixlöjrom, rödlök, gräddfil, äggula, krutonger

PELLE JANZON 185 KR

Thin sliced tenderloin, bleak roe from Kalix, red onion, sour cream, egg yolk, croutons

GRAVAD REN 175 KR

Lättrökt smetana, Kalixlöjrom, picklade kantareller, jordärtskockschips

MARINATED REINDEER 175 KR

Lightly smoked smetana, bleak roe from Kalix, pickled chanterelles, Jerusalem artichoke chips

BIFF TARTAR 165 KR

Grodans färdigblandade råbiff med kilpatrick, rå eller halstrad

STEAK TARTAR 165 KR

Grodan's steak tartar with kilpatrick, seared or raw

ALLTID PÅ GRODAN

sedan 1985

KLASSISK RAGGMUNK 175 KR

Rimmat fläsk och rårörda lingon

POTATO CAKE 175 KR

Salted pork, lingonberries

GRODANS CLUBSANDWICH 195 KR

Kycklingröra, bacon, tomat, pommes frites

CLUB SANDWICH 195 KR

Chicken mix, bacon, tomato, French fries

KALVLEVER 210 KR

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

VEAL LIVER 210 KR

Vinegar fried mushrooms, bacon, caprice berries, red wine sauce, apple and mashed potatoes

FISKGRYTA 225 KR

Räkor, musslor, aioli och krutonger

FISH CASSEROLE 225 KR

Shrimps, mussels, aioli and croutons

LÖVBIFF 235 KR

Färskriven pepparrot, äggula och pommes frites

MINUTE STEAK 235 KR

Fresh grated horseradish, egg yolk and French fries



FISK

Poissons

BELLMANSTRÖMMING 175 KR

Rårörda lingon, brynt smör, potatispuré

BALTIC HERRING BELLMAN STYLE 175 KR

Raw preserved lingonberries, browned butter, mashed potatoes

HELSTEKT RÖDSPÄTTA 260 KR

Kapris, primörer, pepparrot, brynt smör, dill, färskpotatis

WHOLE FRIED PLAICE 260 KR

Caprice, spring vegetables, horseradish, browned butter, dill, early potatoes

BAKAD FJÄLLRÖDING 275 KR

Hollandaise, Kalixlöjrom, spenat, skärböner, potatis

BAKED MOUNTAIN CHAR 275 KR

Hollandaise, bleak roe from Kalix, spinach, haricot beans, potatoes

RAGGMUNK MED LÖJROM 250 KR/300 KR

Kalixlöjrom (30g/50g), crème fraîche, rödlök, citron

POTATO CAKE WITH BLEAK ROE 250 KR/300 KR
Bleak roe from Kalix (30g/50g), crème fraîche, red onion, lemon

HUMMER 235 KR/365 KR

Kokt eller gratinerad with gruyère and citron

LOBSTER 235 KR/365 KR

Boiled or gratinated with gruyère and lemon

MOULE MARINIÈRE 175 KR/225 KR

Franska Bouchonmusslor, vitlök, örter, gräddfil, citron

MOULE MARINIÈRE 175 KR/225 KR

French Bouchon mussels, garlic, herbs, cream, lemon

HUSETS CHAMPAGNE

TAITTINGER BRUT RÉSERVE
CHAMPAGNE FRANKRIKE 125 KR/695 KR



SALLAD & VEGO

CAESARSALLAD 225 KR/245 KR

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

CAESAR SALAD 225 KR/245 KR

Chicken or shrimps, lettuce, caesar dressing, parmesan, croutons, bacon

FALAFELSALLAD 195 KR

Blandsallad, rostad pumpa och pumpakärnor, koriander, limeyoghurt

FALAFEL SALAD 195 KR

Mixed lettuce, roasted pumpkin and pumpkin seeds, coriander, lime yoghurt

OMELETT GRUYÈRE 165 KR

Tomat, sidesallad

OMELETTE GRUYÈRE 165 KR

Tomato, side salad

VEGETARISK RAGGMUNK 185 KR

Sommarkantareller, champinjoner, Västerbottensost, rårörda svarta vinbär, gräddfil

VEGETARIAN POTATO CAKE 185 KR

Summer chanterelles, champignons, Västerbottens cheese, raw preserved black currant, sour cream

PUMPARAVIOLI 195 KR

Riven chèvre, vita bönor, picklad pumpa

PUMPKIN RAVIOLI 195 KR

Grated chèvre, white beans, pickled pumpkin



KÖTT

Viandes

STEKT FLÄSK MED LÖKSÅS 165 KR

Potatis, persilja

FRIED PORK WITH ONION SAUCE 165 KR

Potatoes, parsley

BIFF RYDBERG 330 KR

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

BEEF RYDBERG 330 KR

Diced, fried tenderloin, diced, fried potatoes, beer fried onions, mustard crème, egg yolk

BIFF TARTAR 225 KR

Grodans färdigblandade råbiff med kilpatrick, rå eller halstrad

STEAK TARTAR 225 KR

Grodan's steak tartar with kilpatrick, seared or raw

ENTRECÔTE 335 KR

Tomatsallad, bearnaise, pommes frites

ENTRECÔTE 335 KR

Tomato salad, bearnaise, French fries

LINGUINI SALSICCIA 205 KR

Tomat, vitt vin, persilja, rucola, parmesan

LINGUINI SALSICCIA 205 KR

Tomato, white wine, parsley, arugula, parmesan

KÖTTBULLAR 225 KR

Rårörda lingon, pressgurka, gräddsås, potatispuré

MEATBALLS 225 KR

Raw preserved lingonberries, pickled gherkin, cream sauce, mashed potatoes

ÄLGKORV 230 KR

Västerbottensost, kantareller, champinjoner, rostad grönkål, rårörda svarta vinbär, potatispuré

ELK SAUSAGE 230 KR

Västerbottens cheese, chanterelles, champignons, roasted green kale, raw preserved black currant, mashed potatoes

HAR DU ALLERGIER ELLER FRÅGOR OM VÅRA INGREDIENSER,



FRÅGA GÄRNA VÅR PERSONAL