

GRODAN



FÖRRÄTTER

Entrées

BUFFELMOZZARELLA 165 KR

Tomat, vitlökskrutonger, basilika, pistagenötter
2014 LA MONTESA CRIANZA PALACIOS REMONDO RIOJA SPANIEN 121/485 KR

HAVSKRÄFTSSOPPA 165 KR

Krutonger, syrad gurka, fänkål, dill
2006 COMTES DE CHAMPAGNE BLANC DE BLANC CHAMPAGNE FRANKRIKE 250/1500 KR

KALIXLÖJROM 250 KR/300 KR

30g/50g, gräddfil, rödlök, rostad brioche, citron
TAITTINGER BRUT RÉSERVE CHAMPAGNE FRANKRIKE 125/695 KR

ROQUEFORTGRATINERADE SNIGLAR 155 KR

Surdegsbröd
2013 RIPASSO VALPOLICELLA CORTE GIARA VENETE ITALIEN 134/535 KR

PELLE JANZON 185 KR

Tunt skivad oxfilé, Kalixløjrom, rödlök, gräddfil, äggula, krutonger
2006 COMTES DE CHAMPAGNE BLANC DE BLANC CHAMPAGNE FRANKRIKE 250/1500 KR

GRAVAD REN 175 KR

Lätrökt smetana, Kalixløjrom, picklade kantareller, jordärtskockschips
2014 LEMBERG PINOT NOIR WESTERN CAPE SYDAFRIKA 142/568 KR

BIFF TARTAR 165 KR

Grodans färdigblandade råbiff med kilpatrick, rå eller halstrad
2014 LEMBERG PINOT NOIR WESTERN CAPE SYDAFRIKA 142/568 KR



Vid tillgång

GRODANS SKALDJUR

Fruits de Mer

FÄRSKA RÄKOR 200G 150 KR

Aioli och rostad bröd

HAVSKRÄFTOR 150G 175 KR

Majonnäs och rostad bröd

HALV KRABBA 135 KR

Hovmästarsås och rostad bröd

SKALDJURSPLATÅ 695 KR

1/2 hummer, 1/2 krabba, 1 havskräfta, 2 Demoiselles D'Agon Lafosse Nr 3, 2 Fine de Normandie Lafosse Nr 4 och en näve räkor, Serveras med hovmästarsås, schalottenvinägrett, majonnäs och rostad bröd

SPECIAL
DEMOISELLES
D'AGON NR 3
32 KR/1
180 KR/6

O
S
T
R
O
N

FINE DE
NORMANDIE
LAFOSSE NR 4
30 KR/1
170 KR/6

Ostron är så kallade högriskslivsmedel och bör därför ätas med försiktighet.



FISK

Poissons

HALSTRAD GÖS FRÅN HJÄLMAREN 295 KR

Brandade, musselvelouté, blåmusslor, schalottenlök, gröna ärtor
2014 DARK HORSE CHARDONNAY KALIFORNIEN USA 134/535 KR

FISKGRYTA 225 KR

Räkor, musslor, aioli och krutonger
2014 WOLFTRAP WHITE WESTERN CAPE SYDAFRIKA 115/460 KR

HELSTEKT RÖDSPÄTTA 260 KR

Kapris, gulbeta, pepparrot, primörer, lättstuvad potatis
2016 CHÂTEAU LA FLEUR DES PINS GRAVES BORDEAUX FRANKRIKE 170/680 KR

BAKAD FJÄLLRÖDING 275 KR

Hollandaise, Kalixløjrom, spenat, skärbönor, tournerad potatis
2016 SANCERRE BLANC "LES PIERRIS" DOMAINE CHAMPAULT LOIRE FRANKRIKE 141/560 KR

RAGGMUNK MED LÖJROM 250 KR/300 KR

Kalixløjrom (30g/50g), crème fraîche, rödlök, citron
TAITTINGER BRUT RÉSERVE CHAMPAGNE FRANKRIKE 125/695 KR

HUMMER 235 KR/365 KR

Kokt eller gratinerad. Gruyère, citron
2016 CHABLIS BILLAUD-SIMON BOURGOGNE FRANKRIKE 159/635 KR

MOULE MARINIÈRE 175 KR/225 KR

Franska Bouchonmusslor, vitlök, örter, gräddfil, citron
2017 ALBARIÑO NO12 PACO & LOLA RIAS BAXIAS SPANIEN 145/581 KR

ALLTID PÅ GRODAN

sedan 1985

RAGGMUNK 175 KR

Rimmat fläsk och rårörda lingon
2015 MAC MANIS ZINFANDEL RIVER JUNCTION KALIFORNIEN USA 129/516 KR

GRODANS CLUBSANDWICH 195 KR

Kycklingröra, bacon, tomat, pommes frites
2015 SÉLECTION DE LA GRENOUILLE BLANC CHÂTEAU L'ERMITAGE RHÔNE FRANKRIKE 110/400 KR

KALVLEVER 195 KR

Champinjoner, bacon, kaprisbär, äpple, portvinsås, potatispuré
2013 RIPASSO VALPOLICELLA CORTE GIARA VENETE ITALIEN 134/535 KR

FISKGRYTA 225 KR

Räkor, musslor, aioli och krutonger
2014 WOLFTRAP WHITE WESTERN CAPE SYDAFRIKA 115/460 KR

LÖVBIFF 235 KR

Färskriven pepparrot, äggula och pommes frites
2015 PURE MALBEC TRAPICHE MENDOZA ARGENTINA 120/480 KR



KÖTT

Viandes

BIFF RYDBERG 330 KR

Tärnad stekt oxfilé, tärnad stekt potatis, ölbräserad gul lök, senapskrème och äggula
2015 BOGLE CABERNET SAUVIGNON KALIFORNIEN USA 133/532 KR

BIFF TARTAR 225 KR

Grodans färdigblandade råbiff med kilpatrick, rå eller halstrad
2014 LEMBERG PINOT NOIR WESTERN CAPE SYDAFRIKA 142/568 KR

ENTRECÔTE 335 KR

Tomatsallad, bearnaise, pommes frites
REINE JEANNE CHÂTEAUNEUF DU PAPE RHÔNE FRANKRIKE 173/689 KR

KÖTTBULLAR 225 KR

Rårörda lingon, pressgurka, gräddsås, potatispuré
2015 MAC MANIS ZINFANDEL RIVER JUNCTION KALIFORNIEN USA 129/516 KR

HJORTINNANLÅR 365 KR

Gorgonzolabrûlée, pancetta, rostad brysselkål, svartrot, pepparsky
2012 CHÂTEAU PAVEIL DE LUZE MARGAUX BORDEAUX FRANKRIKE 275/1100 KR

ÄLGKORV 230 KR

Västerbottensost, kantareller, champinjoner, rostad grönkål, rårörda svarta vinbär, potatispuré
2015 DON'T TELL GARY SHIRAZ CENTRAL VICTORIA AUSTRALIEN 121/484 KR

RAVIOLI 210 KR

Ankrilette, riven anklever, brynt smör, salvia, brytbönor, pumpa och parmesan
2014 DARK HORSE CHARDONNAY KALIFORNIEN USA 134/535 KR

LÖRDAG & SÖNDAG

GRODANS
CHEESEBURGARE 220 KR
Cheddar, dijonnaise, silverlök, biffotomat, pommes frites

SALLAD & VEGO

CAESARSALLAD 225 KR/245 KR

Kyckling eller räkor, romansallad, caesardressing, parmesan, krutonger, bacon
2015 LAURENT MIQUEL SAUVIGNON BLANC LANGUEDOC FRANKRIKE 121/484 KR

FETAOSTSALLAD 185 KR

Kikärtsröra, mynta, granatäpple, tahini och pumpakärnor
2017 ALBARIÑO NO12 PACO & LOLA RIAS BAXIAS SPANIEN 145/581 KR

VEGETARISK RAGGMUNK 185 KR

Sommarkantareller, champinjoner, Västerbottensost, rårörda svarta vinbär, gräddfil
2014 LEMBERG PINOT NOIR WESTERN CAPE SYDAFRIKA 142/568 KR

RÖDBETSRISSOTTO 195 KR

Rostade gulbetor, getost, honung och valnötter
2016 GOBELSBURG LÖSSTERRASSEN VELTLINER KAMPTAL ÖSTERRIKE 136/544 KR

HORS D'OEUVRES

INLAGD KRONÄRTSKOCKA 55 KR
PIMIENTO DE PADRON 55 KR
TXISTORRA BASQUE CHORIZO 75 KR
EDAMAME 55 KR

GARNITYR

Köp till eller byt ut
ÅNGADE GRÖNSAKER 45 KR
TOMAT- & LÖKSALLAD 45 KR
POMMES FRITES 35 KR
BEARNAISESÅS 25 KR
MAJONNÄS 25 KR
AIOLI 25 KR
PARMESAN 25 KR
VITLÖKSBRÖD 45 KR



Har du allergier eller frågor om våra ingredienser, fråga gärna vår personal