



## LUNCH

*Aujourd'hui*

**DAGENS TIPS 165 KR**  
SERVERAS VARDAGAR 11.00-14.00

### MÅNDAG

Köttbullar med råörda lingon, gräddsås, pressgurka och potatispuré

Meatballs with lingonberries, cream sauce, pickled cucumber and mashed potatoes

### TISDAG

Pytt Bellman med äggula, inglada minirödbetor och saltgurka

Swedish hash Bellman style with egg yolk, preserved mini beetroots and pickled cucumber

### ONSDAG

Dillbakad lax med stuvade primörer, muskot och citron

Dill baked salmon with creamed primeurs, nutmeg and lemon

### TORS DAG

Sjömansbiff

Beef casserole

### FREDAG

Kroppkakor med stekt fläsk, råörda lingon, äpple och brynt smör

Swedish dumplings with fried pork, lingonberries, apple and browned butter

### VECKANS VEGETARISKA 165 KR

Rostad blomkål, curry, bönkräm, örtsallad och matvete

Roasted cauliflower with curry, bean cream, herb salad and wheat berry



## FÖRRÄTTER

*Entrées*

### BUFFELMOZZARELLA 165 KR

Tomat, vitlökskrutonger, basilika, pistagenötter

### BUFFALO MOZZARELLA 165 KR

Tomato, garlic croutons, basil, pistachio nuts

### JORDÄRTSKOCKSSOPPA 165 KR

Hösttryffel, surdegskrutonger, kryddkrasse

### JERUSALLEM ARTICHOKE SOUP 165 KR

Autumn truffles, sour dough croutons, garden cress

### 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 rostat bröd *Vid tillgång!*

### FRESH SHRIMPS 200G 150 KR

Aioli and roasted bread

### ROQUEFORTGRATINERADE SNIGLAR 155 KR

Surdegbröd

### ROQUEFORT GRATINATED SNAILS 155 KR

Sourdough bread

### PELLE JANZON 185 KR

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

### PELLE JANZON 185 KR

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

### SOS 175 KR

Tre sorters sill och strömming, Västerbottensost, kryddost, potatis

### SOS 175 KR

Three kinds of pickled herring, baltic herring, Västerbotten cheese, seed-spice cheese, potatoes

### 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 råörda 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

Champinjoner, bacon, kaprisbär,

portvinssås, äpple och potatispuré

### VEAL LIVER 210 KR

Champignons, bacon, caprice berries, portwine 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*

### FISKGRATÄNG 175 KR

Torsk, räkor, vitvinssås, gruyère, blåmusslor

### FISH AU GRATIN 175 KR

Cod, shrimps, white wine sauce, gruyère, blue mussels

### HALSTRAD GÖS FRÅN HJÄLMAREN 285 KR

Brandade, musselvelouté, blåmusslor, schalottenlök, gröna ärtor

### BROILED ZANDER FROM HJÄLMAREN 285 KR

Brandade, mussel veloute, blue mussels, shallot, green peas

### BAKAD FJÄLLRÖDING 275 KR

Hummerhollandaise, skärböner, spenat, citron, potatis

### BAKED MOUNTAIN CHAR 275 KR

Lobster hollandaise, spinach, lemon, haricot beans, potatoes

### RAGGMUNK MED LÖJROM 250 KR/300 KR

Kalixløjrom (30g/50g), crème fraiche, rödlök, citron

### POTATO CAKE WITH BLEAK ROE 250 KR/300 KR

Bleak roe from Kalix (30g/50g), crème fraiche, 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

### FETAOSTSALLAD 185 KR

Kikärtsröra, mynta, granatäpple, tahini och pumpakärnor

### FETA CHEESE SALAD 185 KR

Mixed chickpeas, mint, pomegranate, tahini and pumpkin seeds

### OMELETT GRUYÈRE 165 KR

Tomat, sidesallad

### OMELETTE GRUYÈRE 165 KR

Tomato, side salad

### VEGETARISK RAGGMUNK 185 KR

Sommarkantareller, champinjoner, Västerbottensost, råörda svarta vinbär, gräddfil

### VEGETARIAN POTATO CAKE 185 KR

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

### RÖDBETSRISSOTTO 195 KR

Rostade gulbeter, getost, honung och valnötter

### BETROOT RISOTTO 195 KR

Roasted yellow beets, goat cheese, honey and walnuts



## 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, senapskrème 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

### VILTWALLENBERGARE 225 KR

Råörda lingon, potatispuré, brynt smör smaksatt med karljohansvamp

### GAME WALLENBERGARE 225 KR

Raw preserved lingonberries, mashed potatoes, browned butter flavoured with porcini

### ÄLGKORV 230 KR

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

### ELK SAUSAGE 230 KR

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

### RAVIOLI 210 KR

Ankrillette, riven anklever, brynt smör, salvia, brytböner, pumpa och parmesan

### RAVIOLI 210 KR

Duck rilette, grated duck liver, browned butter, sage, string beans, pumpkin and parmesan

