



LUNCH

Aujourd'hui

DAGENS TIPS 165 KR
SERVERAS VARDAGAR 11.00-14.00

MÅNDAG

Persiljearpar med skogschampinjoner, svartvinbärsgele och pressgurka

Beef croquette with champignon, black currant jelly, and sliced cucumber

TISDAG

Fläkschnitzel med ärtor, café de paris smör och kokt potatis

Schnitzel with green peas, café de paris butter and boiled potatoes

ONSDAG

Nationalströmming med brynt smör, citron och potatispuré
Fried herring with browned butter, lemon and mashed potatoes

TORS DAG

Kalvgryta provencale med saffransris, smetana och gremolata

Veal casseole provencale with saffron rice, smetana and gremolata

FREDAG

Bräserverat högre med sidfläsk, champinjoner och potatispuré

Braised chuck steak with pork, champignon and mashed potatoes

VECKANS VEGETARISKA 165 KR

Fregolapasta med vitt vin, tomat, chili, mozzarella, basilika och rostade pumpakärnor

Fregola pasta with white wine, tomatoes, chili, mozzarella, basil and roasted pumpkin seeds



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

Surdegssbröd

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 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 195 KR

Champinjoner, bacon, kapisbär, portvinsås, 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

BAKAD SEJ 175 KR

Ljummen "gubbröra", brynt smör, dillslungad potatis

BAKED SAI THE 175 KR

Swedish "gubbröra" browned butter, potatoes with dill

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

CHÉVRESALLAD 185 KR

Valnötter, betor, honung och matvete

GOAT CHEESE SALAD 185 KR

Walnuts, beet roots, honey, wheatberry

OMELETT GRUYÈRE 165 KR

Tomat, sidesallad

OMELETTE GRUYÈRE 165 KR

Tomato, side salad

VEGETARISK RAGGMUNK 185 KR

Blandad svamp, Västerbottensost,

rårörda svarta vinbär, gräddfil

VEGETARIAN POTATO CAKE 185 KR

Mixed mushrooms, Västerbottens cheese, raw preserved black currant, sour cream

SÖTPOTATISGNOCCHI 195 KR

Riven chevre, trattkantareller, babyspenat, rostade pumpakärnor

SWEET POTATO GNOCCHI 195 KR

Goat cheese, chanterelles, baby spinach, roasted pumpkin seeds



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,

ölbräserverad 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

Rårörda lingon, potatispure, brynt smör smaksatt med karljohansvamp

GAME WALLENBERGARE 225 KR

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

ÄLGKORV 230 KR

Västerbottensost, blandad svamp, rostad grönkål, rårörda svarta vinbär, potatispuré

ELK SAUSAGE 230 KR

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

TRYFFEL CARBONARA 210 KR

Linguini, panchetta, ägg, parmesan, spritärtor

TRUFFLE CARBONARA 210 KR

Linguini, panchetta, egg and parmesan, green field-peas

