



# GRODAN

## LUNCH

An jour d'hui

DAGENS TIPS 165KR  
SERVERAS VARDAGAR 11.00-14.00

### MÅNDAG

Pannbiff med löksky, saltgurka och potatispuré  
Salisbury steak with pickled cucumber, onion gravy and mashed potatoes

### TISDAG

Fläsk saltimbocca med risotto, salvia och parmesan  
Pork saltimbocca with risotto, sage and parmesan

### ONSDAG

Fiskgratäng med champinjoner, spenat och skaldjurssås  
Fish au gratin with mushrooms, spinach and shellfish sauce

### TORSDAG

Fläsklägg med rotmos och senap  
Shank with turnip mash and mustard

### FREDAG

Tjälknöl med äpple, persilja och potatisgratäng  
Slowly cooked game with apple, parsley and potato gratin

### VECKANS VEGETARISSKA 165KR

Indisk dahl med lime, koriander och basmatiris  
Indian dahl with lime, coriander and basmati rice



## FÖRRÄTTER

Entrées

### BUFFELMOZZARELLA 165KR

Tomat, vitlökskrutonger, basilika, pistagenötter  
BUFFALO MOZZARELLA 165KR

Tomato, garlic croutons, basil, pistachio nuts

### HUMMERSOPPA 165KR

Syrad fänkål, dill

### LOBSTER SOUP 165KR

Leaven fennel, dill

### KALIXLÖJROM 250KR/300KR

30g/50g, gräddfil, rödlök, rostad brioche, citron

### BLEAK ROE FROM KALIX 250KR/300KR

30g/50g, sour cream, red onion, roasted brioche, lemon

### FÄRSKA RÄKOR 200G 150KR

Ajoli och rostat bröd *vid tillgång*

### FRESH SHRIMPS 200G 150KR

Ajoli and roasted bread

### ROQUEFORTGRATINERADE SNIGLAR 155KR

Surdegsbröd

### ROQUEFORT GRATINATED SNAILS 155KR

Sourdough bread

### CARPACCIO 185KR

Tunt skivad öfylé, karamelliserad lökcrème, friterad purjolök, tryffel, machésallad

### CARPACCIO 185KR

Thin sliced tenderloin, caramelised onion crème, deep fried leek, truffle, maché salad

### SOS 175KR

Tre sorters sill och strömming, Västerbottensost, kryddost, potatis

### SOS 175KR

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

## ALLTID PÅ GRODAN

sedan 1985



### KLASSISK RAGGMUNK 175KR

Rimmat fläsk och rårörda lingon

### POTATO CAKE 175KR

Salted pork, lingonberries

### GRODANS CLUBSANDWICH 195KR

Kycklingröra, bacon, tomat, pommes frites

### CLUB SANDWICH 195KR

Chicken mix, bacon, tomato, French fries

### KALVLEVER 195KR

Champinjoner, bacon, kaprisbär, portvinssås, äpple och potatispuré

### VEAL LIVER 195KR

Champignons, bacon, caprice berries, portwine sauce, apple and mashed potatoes

### FISKGRYTA 225KR

Räkor, musslor, aioli och krutonger

### FISH CASSEROLE 225KR

Shrimps, mussels, aioli and croutons

### LÖVBIFF 235KR

Färskriven pepparrot, äggula och pommes frites

### MINUTE STEAK 235KR

Fresh grated horseradish, egg yolk and French fries



## FISK

Poissons

### FRITERAD SEJ 175KR

Dansk remoulade, gröna ärtor, kökt potatis

### DEEP FRIED SAITHE 175KR

Danish remoulade, green peas, boiled potatoes

### HALSTRAD RÖDING 265KR

Bouillabaisse-sås, inkokt fänkål, saffran, potatispuré

### SEARED CHAR 265KR

Bouillabaisse sauce, saffron, preserved fennel, mashed potatoes

### RAGGMUNK MED LÖJROM 250KR/300KR

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

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

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

### MOULE MARINIÈRE 175KR/225KR

Franska Bouillonmusslor, vitlök, örter, grädde, citron

### MOULE MARINIÈRE 175KR/225KR

French Bouillon mussels, garlic, herbs, cream, lemon

### GRODANS SKALDJURSPASTA 220KR

Linguini, räkor, musslor, bläckfisk, tomat, vitt vin, chili

### GRODANS SHELLFISH PASTA 220KR

Linguini, shrimps, mussels, squid, tomatoes, white wine, chili

### HUMMER 235KR/365KR

Kökta eller gratinerad med gruyère och citron

### LOBSTER 235KR/365KR

Boiled or gratinated med gruyère och citron



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

## SALLAD & VEGO

### CAESARSALLAD 225KR/245KR

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

### CAESAR SALAD 225KR/245KR

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

### VARMRÖKT LAX SALLAD 185KR

Äppeldressing, pepparrot, pumpakärnor, citron, bovete

### SMOKED SALMON SALAD 185KR

Apple dressing, horseradish, lemon, pumpkin seeds, buckwheat

### OMELETT 165KR

Portvinsstuvad svamp, gruyére

### OMELETTE 165KR

Portwine stewed mushrooms, gruyére

### VEGETARISK RAGGMUNK 185KR

Blandsvamp, Västerbottensost, rårörda svarta vinbär, gräddfil

### VEGETARIAN POTATO CAKE 185KR

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

### TRYFFELRISOTTO 195KR

Karamelliserad svarttrot, äpple, örtsallad

### TRUFFLE RISOTTO 195KR

Caramelised salsify, apple, herb salad



## KÖTT

Viande

### STEKT FLÄSK MED LÖKSÅS 165KR

Potatis, persilja

### FRIED PORK WITH ONION SAUCE 165KR

Potatoes, parsley

### BIFF RYDBERG 330KR

Tärnad stekt ofylé, tärnad stekt potatis, ölbräserad gul lök, senapscrème och äggula

### BEEF RYDBERG 330KR

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

### KLASSISK BIFF TARTAR 165KR/225KR

Silverlök, röbetor, kapris, dijon

### CLASSIC STEAK TARTAR 165KR/225KR

Silver onion, beetroots, capers, dijon

### ENTRECÔTE 335KR

Tomatsallad, bearnaise, pommes frites

### ENTRECÔTE 335KR

Tomato salad, bearnaise, French fries

### WALLENBERGARE 225KR

Ärtor, scharlottenlök, brynt smör, potatispuré

### WALLENBERGARE 225KR

Green peas, shallot, browned butter, mashed potatoes

### ÄLGKORV 230KR

Västerbottensost, blandsvamp,

rostad grönkål, rårörda svarta vinbär, potatispuré

### ELK SAUSAGE 230KR

Västerbottens cheese, mixed mushrooms, roasted green kale, raw preserved black currant, mashed potatoes

### HUSETS CHAMPAGNE

TAITTINGER BRUT RÉSERVE  
CHAMPAGNE FRANKRIKE 125KR/695KR

