



# GRODAN

## LUNCH

An jour d'hui

DAGENS TIPS 165 KR  
SERVERAS VARDAGAR 11.00-14.00

### MÅNDAG

Majskyckling med blomkål, panchetta och haricot verts  
Corn chicken with cauliflower, panchetta and haricot verts

### TISDAG

Köttbullar med potatispuré, rårörda lingon, pressgurka och gräddsås  
Meatballs with mashed potatoes, lingonberry, sliced cucumber and cream sauce

### ONSDAG

Ångad torsk med slungad potatis, gröna ärtor och ägg & persiljesås  
Boiled cod with potatoes, green peas and egg & parsley sauce

### TORS DAG

Kalv i dill med koktpotatis och morötter  
Calf in dill with boiled potatoes and carrot

### FREDAG

Fläksida med alsacepotatis, gruyere och senaps picklad rödkål  
Pork flitch with alsacepotatoes, gruyere and mustard pickled red cabbage

### VECKANS VEGETARISKA 165 KR

Fregola pasta med karljohan, brytbonör, parmesankrutonger, persilja  
Fregola pasta with karljohan mushroom, string bean parmesan crouton, parsley



## FÖRRÄTTER

Enfées

### BUFFELMOZZARELLA 165 KR

Tomat, vitlökskrutonger, basilika, pistagenötter  
BUFFALO MOZZARELLA 165 KR

Tomato, garlic croutons, basil, pistachio nuts

### OXSVANSOPPA 165 KR

Smördegsinbakad orsvansoppa, körvel  
BEEF TAIL SOUP 165 KR

Puff paste baked beef tail soup, cicely

### KALIXLÖJRÖM 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 200 G 150 KR

Ajoli och rostat bröd Vid tillgång!

### FRESH SHRIMPS 200 G 150 KR

Ajoli and roasted bread

### ROQUEFORTGRATINERADE SNIGLAR 155 KR

Surdegsbröd

### ROQUEFORT GRATINATED SNAILS 155 KR

Sourdough bread

### CARPACCIO 185 KR

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

### CARPACCIO 185 KR

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

### TRE ASSIETTER 175 KR

Kökets val

### THREE PLATES 175 KR

Kitchens choice

## 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, kaprisbär, portvinssås, äpple och potatispuré

### VEAL LIVER 195 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

### FRITERAD SEJ 175 KR

Dansk remouladsås, koktpotatis, gröna ärtor, dill

### DEEP FRY SAITHE 175 KR

Danish remoulade sauce, boiled potatoes, green peas, dill

### BAKAD RÖDING 275 KR

Stuvade toppmurklor, Madeira, tournerad potatasis

### BAKED CHAR 275 KR

Creamed morels, Madeira, potatoes

### RAGGMUNK MED LÖJROM 250 KR/300 KR

Kalixlösrom (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

### MOULE MARINIÈRE 175 KR/225 KR

Franska Bouchonmusslor, vitlök, örter, gräddde, citron

### MOULE MARINIÈRE 175 KR/225 KR

French Bouchon mussels, garlic, herbs, cream, lemon

### GRODANS SKALDJURSPASTA 220 KR

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

### GRODANS SHELLFISH PASTA 220 KR

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

### HUMMER 235 KR/365 KR

Kokt eller gratinerad with gruyère and citron

### LOBSTER 235 KR/365 KR

Boiled or gratinated with gruyère and lemon

## 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 185 KR

Mynta, persilja, thahinidressing, sesamfrön och chilipicklad rödkål

### FALAFEL SALAD 185 KR

Mint, parsley, thahinidressing, sesame seed and chilipickled red cabbage

### OMELETT 165 KR

Portvinsstuvad svamp, gruyére

### OMELETTE 165 KR

Portwine stewed mushrooms, grýére

### VEGETARISK RAGGMUNK 185 KR

Blandsvamp, Västerbottensost, rårörda svarta vinbär, gräddfil

### VEGETARIAN POTATO CAKE 185 KR

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

### RISOTTO 195 KR

Kål, blomkål, lök

### RISOTTO 195 KR

Cabbage, cauliflower, onion



## KÖTT

Viande

### STEKT FLÄSK MED LÖKSÅS 165 KR

Potatis, persilja

### FRIED PORK WITH ONION SAUCE 165 KR

Potatoes, parsley

### BIFF RYDBERG 330 KR

Tärnad stekt orfylé, tärnad stekt potatis, olibräserad gul lök, senapscrème och äggula

### BEEF RYDBERG 330 KR

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

### KLASSISK BIFF TARTAR 165 KR/225 KR

Silverlök, röbetor, kapris, dijon

### CLASSIC STEAK TARTAR 165 KR/225 KR

Silver onion, beetroots, capers, dijon

### ENTRECÔTE 335 KR

Tomat, haricot verts, bearnaise, pommes frites

### ENTRECÔTE 335 KR

Tomato, haricot verts, bearnaise, French fries

### WALLENBERGARE 225 KR

Ärter, scharlottenlök, brynt smör, potatispuré

### WALLENBERGARE 225 KR

Green peas, shallot, browned butter, mashed potatoes

### BRÄSSERAT HÖGREV 245 KR

Confitader scharlottenlök, morot, champinjoner, potatispuré

### BRAISE CHUCK 225 KR

Confit shallot, carrot, mushroom, mashed potatoes

## HUSETS CHAMPAGNE

### TAITTINGER BRUT RÉSERVE

CHAMPAGNE FRANKRIKE 125 KR/695 KR



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