



LUNCH

Aujourd'hui

DAGENS TIPS 165 KR
SERVERAS VARDAGAR 11.00-14.00

MÅNDAG

Pannbiff med stekt lök, saltgurka, lötsky och potatispuré
Salisbury steak with fried onion, pickles, onion gravy and mashed potatoes

TISDAG

Kroppkakor med stekt fläsk, rårörda lingon och brynt smör
Potato dumplings with fried pork, preserved lingonberries and browned butter

ONSDAG

Bakad sej med ärt&potatisstomp, musselvelouté, dill
Baked saithe with with mashed peas and potatoes, mussle velouté and dill

TORSDAG

Kycklingpiccata med tomaty, broccoli och basmatiris
Chicken piccata with tomato gravy, broccoli and basmati rice

FREDAG

Kalvecuvette med friterad potatis tomat&löksallad och vitlökssmör
Viel cuvette with deep fried potatoes, tomato and onion salad and garlic butter

VECKANS VEGETARISKA 165 KR

Potatis och kikärtsgröta med brytböner, syrad schalottenlök, koriander och basmatiris
Potatoes and chickpea casserole with string beans, pickled shallot, coriander and basmati rice



FÖRRÄTTER

Entrées

BUFFELMOZZARELLA 165 KR

Tomat, vitlökskrutonger, basilika, pistagenötter

BUFFALO MOZZARELLA 165 KR

Tomato, garlic croutons, basil, pistachio nuts

OXSVANSSOPPA 165 KR

Smördegsinbakad, körvel

OXTAIL SOUP 165 KR

Puff paste baked, chervil

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

FRESH SHRIMPS 200G 150 KR

Aioli and roasted bread

Vid tillgång!

ROQUEFORTGRATINERADE SNIGLAR 155 KR

Surdegsbröd

ROQUEFORT GRATINATED SNAILS 155 KR

Sourdough bread

CARPACCIO 185 KR

Tunt skivad oxfilé, 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

HUMMER 235 KR/365 KR

Kokt eller gratinerad with gruyère and citron

LOBSTER 235 KR/365 KR

Boiled or gratinated with gruyère and lemon

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, portvinsås, 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

LAXQUENELLER 175 KR

Babyspenat, gröna ärtor, brynt hollandaise, ris

SALMON QUENELLES 175 KR

Baby spinach, green peas, browned hollandaise, rice

OMELETT 165 KR

Lax, spenat, citron

OMELETTE 165 KR

Salmon, spinach, lemon

BAKAD RÖDING 275 KR

Stuvade toppmurklor, Madeira, tournerad potatis

BAKED CHAR 275 KR

Creamed morels, Madeira, 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

MOULE MARINIÈRE 175 KR/225 KR

Blåmusslor, vitlök, örter, gräddesås, citron

MOULE MARINIÈRE 175 KR/225 KR

French Bouchon mussels, garlic, herbs, cream, lemon

PASTA VONGOLE 220 KR

Linguini, vitt vin, persilja

PASTA VONGOLE 220 KR

Linguini, white wine, parsley

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

SALLAD MED FRITERAT WONTONKNYTE 185 KR

Rödräka, havskräftmajonnäs, avokado, gulbeta, dill, koriander

SALAD WITH DEEP FRIED WONTON DUMPLING 185 KR

Red shrimp, Norway lobster mayonnaise, avokado, beetroots, coriander

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

ÖPPEN RAVIOLI 195 KR

Pumpacrème, getost, vita bönor och syrad polkabetta

OPEN RAVIOLI 195 KR

Pumpkin crème, goat cheese, white beans, and pickled beetroots



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

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

KÖTTBULLAR 225 KR

Rårörda lingon, pressgurka, gräddsås, potatispuré
MEATBALLS 225 KR
Preserved lingonberries, sliced cucumber, cream sauce, mashed potatoes

BRÄSSERAT HÖGREV 245 KR

Confiterad scharlottenlök, morot, champinjoner, potatispuré
BRAISED CHUCK STEAK 245 KR
Confit shallot, carrot, mushroom, mashed potatoes