



# GRODAN

## LUNCH

An jour d'hui

DAGENS TIPS 165KR  
SERVERAS VARDAGAR 11.00-14.00

### MÅNDAG

Coq au vin blanc med potatispuré och vitlök  
Coq au vin blanc with mashed potatoes and garlic

### TISDAG

Rödvinsbrässerad öybringa med potatispuré smaksatt med truffel och haricot verts  
Redwine braised brisket of beef with mashed potatoes flavoured with truffle and haricot verts

### ONSDAG

Ångad torsk med ostron velouté och grönärtsstomp  
Steamed cod with oyster velouté and mashed green peas

### TORSdag

Fläsklägg med rotmos och senap  
Shank with mashed root vegetables and mustard

### FREDAG

Wienerschnitzel med stekt potatis, sardeller, kapris och rödvinssky  
Wienerschnitzel with fried potatoes, anchovy, caprice and red wine gravy

### VECKANS VEGETARISKA 165KR

Chili sin carne med basmatiris och koriander  
Chili sin carne with basmatirice and coriander



## FÖRRÄTTER

Entrées

### BUFFELMOZZARELLA 165KR

Tomater, vitløksbröd, basilika, olivolja

### BUFFALO MOZZARELLA 165KR

Tomatoes, garlic bread, basil, olive oil

### SKOGSBÄRSGRAVAD LAX 165KR

Frissestallad, senapsvinägrette

### SALMON - CURED WITH FORREST BERRIES 165KR

Salad, mustard vinaigrette

### 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

Äoli och rostat bröd

### FRESH SHRIMPS 200G 150KR

Äoli and roasted bread

### HUMMER 235KR/365KR

Kokt eller gruyère gratinerad, citron

### LOBSTER 235KR/365KR

Boiled or gratinated with gruyère, lemon

### KANTARELLTOAST 185KR

Sveciaost, madeira

### CHANTERELLE TOAST 185KR

Svecia cheese, madeira

### OXFILECARPACCIO 175KR

Karamelliserad lökcrème, machésallad, picklade kantareller, sommartryffel, jordärtskockschips

### TENDERLOIN CARPACCIO 175KR

Caramelised onion creme, maché salad,

Pickled chanterelles, summer truffle, jerusalem artichoke chips

## 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

### ABBORRE PÅ VÄSTERÖVIS 175KR

Tournerad potatis, sockerärter, citron

### PERCH 175KR

Potatoes, sugar peas, lemon

### LAX FRÅN FÄRÖARNA 275KR

Lättstuvad skogssvamp, inkokta smålökar

### SALMON FROM FÄRÖARNA 275KR

Creamed mushrooms, boiled onions

### RAGGMUNK MED LÖJROM 250KR/300KR

Kalixljörom (30g/50g), gräddfil, rödlök, citron

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

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

### MOULE MARINIÈRE 175KR/225KR

Blåmusslor, vitlök, örter, grädde, citron

### MOULE MARINIÈRE 175KR/225KR

French Bouchon mussels, garlic, herbs, cream, lemon

### GRODANS SKALDJURSPASTA 225KR

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

### GRODANS SHELLFISH PASTA 225KR

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

### SKALDJURSPLATÅ 695KR

1/2 hummer, 1/2 krabba, 1 havskräfte, 2 Demoiselles D'Agon Lafosse Nr 3, 2 Fine de Normandie Lafosse Nr 4 och en näve räkor, Serveras med hovmästarsås, schalottenvinäggret, majonnäs och rostat bröd

### SHELLFISH PLATEAU 695KR

1/2 lobster, 1/2 crab, 1 Norway lobster, 2 Special Demoiselles D'Agon Nr 3, 2 Fine de Normandie Lafosse Nr 4 and shrimps, Served with salmon sauce, shallot vinegar, mayonnaise and toast



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



## SALLAD & VEGO

### CAESARSALLAD 225KR/245KR

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

### CAESAR SALAD 225KR/245KR

Corn fed chicken or shrimps, lettuce, caesar dressing, parmesan, croutons, bacon

### PARMASALLAD 195KR

Pesto, färskost, fikon, blomkål, pumpa

### PARMA SALAD 195KR

Pesto, cream cheese, figs, pumpkin

### VEGETARISK RAGGMUNK 185KR

Svamp, Västerbottensost,

rårörda svarta vinbär, gräddfil

### VEGETARIAN POTATO CAKE 185KR

Chanterelles, Västerbottens cheese, raw preserved black currant, sour cream

### KARL-JOHANSVAMPS RAVIOLI 195KR

Hasselnötskum, primörer, pumpa

### MUSHROOM RAVIOLI 195KR

Hazelnut foam, primeurs, pumpkin

### OMELETT 165KR

Ost och skinka

### OMELETTE 165KR

Cheese and ham



## KÖTT

Viande

### STEKT FLÄSK MED LÖKSÅS 165KR

Potatis, persilja

### FRIED PORK WITH ONION SAUCE 165KR

Potatoes, parsley

### BIFF RYDBERG 330KR

Tärnad stekt ofilé, tärnad stekt potatis, olibräserad 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, dijonnaise

### CLASSIC STEAK TARTAR 165KR/225KR

Silver onion, beetroots, caprice, dijon

### ENTRECÔTE 335KR

Tomat, haricot verts, bearnaise, pommes frites

### ENTRECÔTE 335KR

Tomato, haricot verts, bearnaise, French fries

### WALLENBERGARE 225KR

Gröna ärtor, rårörda lingon, brynt smör, potatispuré

### WALLENBERGARE 225KR

Preserved lingonberries, browned butter, green peas, mashed potatoes

### ÄLGKORV 245KR

Västerbottenost, skogssvamp, svartvinbär, grönkål

### ELK SAUSAGE 245KR

"Västerbotten" cheese, mushrooms, blackcurrants, kale

### HUSETS CHAMPAGNE

TAITTINGER BRUT RÉSERVE

CHAMPAGNE FRANKRIKE 125KR/695KR

