



GRODAN

LUNCH

An jour d'hui

DAGENS TIPS 165 KR
SERVERAS VARDAGAR 11.00-14.00

MÅNDAG

Isterband med persiljeputad potatis, inlagda betor, kapris och senap
Smoked sausage with creamed potatoes, parsley, pickled beetroot, caprice and mustard

TISDAG

Persiljejärpar med potatispuré, traktkantareller och svartvinbärsgelé
Beef quenelles with mashed potatoes, chanterelles and black currant jelly

ONSDAG

Bellmanströmming med potatispuré, rårörda lingon och brynt smör
Bellman herring with mashed potatoes, preserved lingonberries and browned butter

TORSDAG

Majskycklingbröst med lökmarmelad, velouté och rosmarinpotatis
Corn breed chicken with onion marmalade, velouté and rosemary potatoes

FREDAG

Rostlock med rösti och rödvinssås
Beef neck with hash browns and red wine sauce

VECKANS VEGETARISSKA 165 KR

Höstgryta med skogschanpinjoner, betor och potatispuré
Autumn casserole with mushrooms, beetroots and mashed potatoes



FÖRRÄTTER

Entrées

BUFFELMOZZARELLA 165 KR

Tomater, vitløksbrød, basilika, olivjølja

BUFFALO MOZZARELLA 165 KR

Tomatoes, garlic bread, basil, olive oil

SKOGSBÄRSGRAVAD LAX 165 KR

Frisse salat, senapsvinagrette

SALMON - CURED WITH FORREST BERRIES 165 KR

Salat, mustard vinaigrette

KALIXLÖJROM 250 KR/300 KR

30g/50g, græddfil, rødløk, rostad brioche, citron

BLEAK ROE FROM KALIX 250 KR/300 KR

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

FÄRSKA RÄKOR 200 G 150 KR

Aioli och rostat bröd

Vid tillgång!

FRESH SHRIMPS 200 G 150 KR

Aioli and roasted bread

HUMMER 235 KR/365 KR

Kokt eller gruyère gratinerad, citron

LOBSTER 235 KR/365 KR

Boiled or gratinated with gruyère, lemon

OXFILE CARPACCIO 175 KR

Karamelliserad lökcrème, machésallad, picklade kantareller, Gotlands tryffel, jordärtskockschips

TENDERLOIN CARPACCIO 175 KR

Caramelised onion crème, maché salad, Pickled chanterelles, Gotland truffle, jerusalem artichoke chips

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

ÅNGAD KOLJA 175 KR

Räkor, pepparrot, ägg, brynt smör

STEAMED HADDOCK 175 KR

Shrimps, horseradish, browned butter

REGNBÅGSLAX FRÅN HÄRNÖSAND 295 KR

Tomat, saffran, fänkål, brandade potatis

RAINBOW TROUT FROM HÄRNÖSAND 275 KR

Tomato, saffron, fennel, brandade potatoes

RAGGMUNK MED LÖJROM 250 KR/300 KR

Kalixlötrom (30g/50g), græddfil, rødløk, citron

POTATO CAKE WITH BLEAK ROE 250 KR/300 KR

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

MOULE MARINIÈRE 175 KR/225 KR

Blåmusslor, vitløk, örter, grædde, citron

MOULE MARINIÈRE 175 KR/225 KR

French Bouchon mussels, garlic, herbs, cream, lemon

GRODANS SKALDJURSPASTA 225 KR

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

GRODANS SHELLFISH PASTA 225 KR

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

SKALDJURSPLATÅ 695 KR

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 695 KR

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 225 KR/245 KR

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

CAESAR SALAD 225 KR/245 KR

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

TONFISKSALLAD 195 KR

Vitlök, chili, avokado, mango, grön tomat

TUNA SALAD 195 KR

Garlic, chili, avocado, mango, green tomato

VEGETARISK RAGGMUNK 185 KR

Trattkantareller, skogschanpinjoner, Västerbottensost, rårörda svarta vinbär, græddfil

VEGETARIAN POTATO CAKE 185 KR

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

SKOGSSVAMP PRISOTTO 195 KR

Parmesan, äpple, krasse

MUSHROOM RISOTTO 195 KR

Parmesan, apple, cress

OMELETT 165 KR

Ost och svamp

OMELETTE 165 KR

Cheese and mushrooms



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 orfilé, 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, dijonnaise

CLASSIC STEAK TARTAR 165 KR/225 KR

Silver onion, beetroots, caprice, dijon

ENTRECÔTE 335 KR

Tomat, haricot verts, bearnaise, pommes frites

ENTRECÔTE 335 KR

Tomato, haricot verts, bearnaise, French fries

VILTWALLENBERGARE 225 KR

Gröna ärtor, rårörda lingon, brynt karl-johansvampsröra, potatispuré

GAME WALLENBERGARE 225 KR

Preserved lingonberries, browned mushroom butter, green peas, mashed potatoes

ÄLGKORV 245 KR

Västerbottenost, skogssvamp, svartvinbär, grönkål

ELK SAUSAGE 245 KR

"Västerbotten" cheese, mushrooms, blackcurrants, kale

HUSETS CHAMPAGNE

TAITTINGER BRUT RÉSERVE

CHAMPAGNE FRANKRIKE 125 KR/695 KR

