



LUNCH

Aujourd'hui

DAGENS TIPS 165 KR
SERVERAS VARDAGAR 11.00-14.00

MÅNDAG

Rödvinsbräserat högre med potatispuré, bacon, skogschampinjoner och haricot verts
Red wine braised chuck steak with mashed potatoes, bacon, mushrooms and haricot verts

TISDAG

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

ONSDAG

Laxpudding med brynt smör, dill och citron
Salmon pudding with browned butter, dill and lemon

TORSDAG

Kycklinggryta med tomat, parmesan, spetskål och basmatiris
Porchetta with polenta, tomato, parmesan, point cabbage, and rice

FREDAG

Fläskfilé med ädelostsås, hasselbackspotatis och bakad tomat
Fillet of pork with "hasselbacks" potatoes and baked tomato

VECKANS VEGETARISKA 165 KR

Fregolapasta med karl-johansvamp, parmesan, grönkål och äpple
Fregola pasta with mushrooms, parmesan, kale and apple



FÖRRÄTTER

Entrées

BUFFELMOZZARELLA 165 KR

Tomater, vitlöksbröd, basilika, olivolja

BUFFALO MOZZARELLA 165 KR

Tomatoes, garlic bread, basil, olive oil

SKOGBÄRSGRAVAD LAX 165 KR

Frissesallad, senapsvinaigrette

SALMON - CURED WITH FORREST BERRIES 165 KR
Salad, mustard vinaigrette

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

HUMMER 235 KR/365 KR

Kokt eller gratinerad, citron

LOBSTER 235 KR/365 KR
Boiled or gratinated with gruyère, lemon

OXFILÉCARPACCIO 175 KR

Karamelliserad lökcrème, machésallad, picklad pumpa, Gotlands tryffel, jordärtskockschips

TENDERLOIN CARPACCIO 175 KR
Caramelised onion creme, maché salad, Pickled pumpkin, 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

STEKT SEJRYGG 175 KR

Hummerbearnaise, skärböner

FRIED SAI THE 175 KR

Lobster bearnaise, haricot beans

FJÄLLRÖDING 295 KR

Ängsyrasås, rom, tournerad potatis

ARTIC CHAR 295 KR

Sorrel sauce, roe, potatoes

RAGGMUNK MED LÖJROM 250 KR/300 KR

Kalixløjrom (30g/50g), gräddfil, 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, gräddfil, citron

MOULE MARINIÈRE 175 KR/225 KR

French Bouchon mussels, garlic, herbs, cream, lemon

GRODANS SKALDJURSPASTA 235 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 havskräfta, 2 Demoiselles D'Agon Lafosse Nr 3, 2 Fine de Normandie Lafosse Nr 4 och en näve räkor, Serveras med hovmästarsås, schalottenvinaigrett, 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

SALLAD & VEGO

CAESARSALLAD 225 KR/245 KR

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

CAESAR SALAD 225 KR/245 KR

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

VARMRÖKT LAX SALLAD 195 KR

Pepparrot, äpple, fänkål, gurka

SMOKED SALMON SALAD 195 KR

Horseradish, apple, fennel and cucumber

VEGETARISK RAGGMUNK 185 KR

Trattkantareller, skogschampinjoner, Västerbottensost, rårörda svarta vinbär, gräddfil

VEGETARIAN POTATO CAKE 185 KR

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

CANNELONI 195 KR

Ratatouille, ricotta, pistage, basilika

CANNELONI 195 KR

Ratatouille, ricotta, pistachio, basil

OMELETT 165 KR

Ost och skinka

OMELETTE 165 KR

Cheese and ham



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, senapscreme 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-johansvampsmör, potatispuré

GAME WALLENBERGARE 225 KR

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

ÖLBRÄSSERAT HJORTLÄGG 245 KR

Rökt sidfläsk, inlagd rödkål, potatispuré, gruyere

BEER BRAISED DEER SHANK 245 KR

Smoked pork belly, pickled red cabbage, gruyere, mashed potatoes

HUSETS CHAMPAGNE

TAITTINGER BRUT RÉSERVE
CHAMPAGNE FRANKRIKE 125 KR/695 KR

