



## LUNCH

*Aujourd'hui*

**DAGENS TIPS 165 KR**  
SERVERAS VARDAGAR 11.00-14.00

### MÅNDAG

Pannbiff med löksky, saltgurka och potatispuré  
**Salisbury steak with pickled cucumber, onion gravy and mashed potatoes**

### TISDAG

Slottsstek med svartvinbärsjelly, skyrostad potatis  
**Pot roast with blackcurrant jelly and roasted potatoes**

### ONSDAG

Sejrygg på Västerövis med dill och tournerad potatis  
**Saithe with dill and potatoes**

### TORSDAG

Persiljearpar med trattkantareller, lingon och potatispuré  
**Parsley beef croquette with chanterelles, lingonberries and mashed potatoes**

### FREDAG

Schnitzel med Tjeckisk potatissallad, brynt smör och citron  
**Schnitzel with Czech potato salad, browned butter and lemon**

### VECKANS FISK 175 KR

Halstrad lax med hollandaise, gulbeta och spenat  
**SEARD SALMON 175 KR**  
Hollandaise, yellow beet and spinach

### VECKANS VEGETARISKA 165 KR

Beet Bourguignon med tryffelpuré och morot  
**Beet Bourguignon with truffle puré and carrot**



## FÖRRÄTTER

*Entrées*

### BUFFELMOZZARELLA 165 KR

Tomater, vitlöksbröd, basilika, olivolja

### BUFFALO MOZZARELLA 165 KR

Tomatoes, garlic bread, basil, olive oil

### SOS 165 KR

Tre sorters sill, stömming, västerbottenost, potatis

### SOS 165 KR

Three kinds of herring, baltic herring, Västerbotten cheese, potatoes

### 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 rostad 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 gratin, 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*

### ÅNGAD TORSKRYGG 325 KR

Räkor, ägg, brynt smör, pepparrot, tournerad potatis

### STEAMED COD 325 KR

Shrimps, egg, horseradish, browned butter, potatoes

### BAKAD FJÄLLRÖDING 295 KR

Toppmurkelsås, madeira, potatispuré

### BAKED ARTIC CHAR 295 KR

Morels sauce, madeira, mashed potatoes

### RAGGMUNK MED LÖJROM 250 KR/300 KR

Kalixlöjrom (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, grädde, 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

### SKALDJURSPATA 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, schalottvinägrett, majonnäs och rostad 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

### CHÉVRESALLAD 195 KR

Babyspenat, honung, valnötter, betor

### GOAT CHEESE SALAD 195 KR

Baby spinach, honey, walnuts, beetroots

### 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

### CANNELLONI 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, 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, 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

### OXKIND 245 KR

Tryffel, knippmorot, syrad lök, potatispuré

### OX CHEEK 245 KR

Mashed potatoes, truffle, carrots, pickled onions

### HUSETS CHAMPAGNE

TAITTINGER BRUT RÉSERVE  
CHAMPAGNE FRANKRIKE 125 KR/695 KR

