



LUNCH

Aujourd'hui

DAGENS TIPS 165 KR
SERVERAS VARDAGAR 11.00-14.00

MÅNDAG

Majskycckling med rostad pumpacrème, grönkål och äpple
Corn fed chicken with roasted pumpkincrème, kale and apple

TISDAG

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

ONSDAG

Ångad torsk med vitvinsås, ärtstomp, fänkålscrudité och dill
Steamed saithe with white wine sauce, mashed peas, fennel crudité and dill

TORS DAG

Fläskrullader med västerbottensost, potatispuré och äppelcidarsås
Rolled pork with 'västerbotten cheese', mashed potatoes and apple cider sauce

FREDAG

Kalvgryta provencale med gramolata och saffransris
Veal casserole provencale with gremolata och saffransris

VECKANS FISK 175 KR

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

VECKANS VEGETARISKA 165 KR

Broccolibiffar med tomatisky och svartris
Beefs of broccoli with tomato gravy and black rice



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 pumpe, tryffel, jordärtskockschips

TENDERLOIN CARPACCIO 175 KR

Caramelised onion cream, maché salad, Pickled pumpkin, truffle, jerusalem artichoke chips

ALLTID PÅ GRODAN

sedan 1985

KLASSISK RAGGMUNK 175 KR

Rimmat fläsk och rårorða lington

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

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

Majskycckling 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, rårorða 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, rårorða lington, 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

