



GRODAN

LUNCH

Aujour d'hui

DAGENS TIPS 165KR
SERVERAS VARDAGAR 11.00-14.00

MÅNDAG

Wallenbergare med rårörda lingon, brynt smör och potatispuré
"Wallenbergare" with preserved lingonberries, browned butter and mashed potatoes

TISDAG

Pytt Bellman med äggula, saltgurka och inlagda betor
Swedish hash with egg yolk, pickled cucumber and beets

ONSDAG

Halstrad lax med spinat, gulbeta och hollandaisesås
Seared salmon with spinach, beets and hollandaise sauce

TORSDAG

Coq au vin blanc med rostad vitlök, dragon och potatispuré
Coq au vin blanc with roasted garlic, tarragon and mashed potatoes

FREDAG

Kalveuvette med tomat -& löksallad, bärnaisesås och friterad potatis
Veal tri-tip with tomato & onion salad with bearnaise sauce and fried potatoes

OMELETT 185KR

Gruyère och svartrökt skinka *Alltid på lunchen!*
OMELETTE 185KR
Gruyère and smoked ham

VECKANS VEGETARISSKA 165KR

Fregolapasta med mozzarella, tomat, chili och basilika
Fregola pasta with mozzarella, tomatoes, chili and basil



FÖRRÄTTER

Entrées

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

OXFILÉCARPACCIO 175KR

Karamelliserað lökcrème, machésallad, picklad pumpa, tryffel, jordärtskockschips

TENDERLOIN CARPACCIO 175KR

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

TOAST SKAGEN 175KR

Löjrom, rödlök, citron, dill

TOAST SKAGEN 175KR

Bleak roe, red onion, lemon, dill

KAMMUSSLA 195KR

Blomkålspuré, hasselnötter, Granny Smith äpple

SCALLOP 195KR

Cauliflower puré, hazelnuts, Granny Smith apple

ROQUEFORTGRATINERADE SNIGLAR 155KR

Surdegsbröd

ROQUEFORT GRATINATED SNAILS 155KR

Sourdough bread

JORDÄRTSKOCKSSOPPA 130KR

Tryffel, krasse, krutonger

JERUSALEM ARTICHOKE SOUP 130KR

Truffle, cress, croutons

GARNITRYR

Köp till eller byt ut

TOMAT- & LÖKSALLAD 50KR

POMMES FRITES 40KR

BEARNAISESÅS 30KR

ÄNGADE GRÖNSAKER 50KR

VITLÖKSBRÖD 50KR

CAESARSALLAD 60KR

GARNITURE

TOMATO & ONION SALAD 50KR

FRENCH FRIES 40KR

BEARNAISE SAUCE 30KR

STEAMED VEGETABLES 50KR

GARLIC BREAD 50KR

CAESARSALAD 60KR

ALLTID PÅ GRODAN

sedan 1985

KLASSISK RAGGMUNK 185KR

Rimmat fläsk och rårörda lingon

POTATO CAKE 185KR

Salted pork, lingonberries

GRODANS CLUBSANDWICH 195KR

Kycklingröra, bacon, tomat, pommes frites

CLUB SANDWICH 195KR

Chicken mix, bacon, tomato, French fries

KALVLEVER 215KR

Champinjoner, bacon, kaprisbär, portvinssås, äpple och potatispuré

VEAL LIVER 215KR

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 225KR

Färskriven pepparrot, äggula och pommes frites

MINUTE STEAK 225KR

Fresh grated horseradish, egg yolk and French fries



FISK

Poissons

Endast lunch

VECKANS FISK 175KR

Bellmansströmming med rårörda lingon, brynt smör, potatispuré

BALTIC HERRING 175KR

Lingonberries, mustard, browned butter, mashed potatoes

BAKAD FJÄLLRÖDING 285KR

Toppmurkelsås, madeira, potatispuré

BAKED ARTIC CHAR 285KR

Morels sauce, madeira, mashed potatoes

RAGGMUNK MED LÖJROM 290KR/340KR

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

POTATO CAKE WITH BLEAK ROE 290KR/340KR

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

SKREIRYGG 295KR

Räkor, pepparrot, brynt smör, potatisterrine

SKREI 295KR

Shrimps, horseradish, browned butter, potato terrine

GRODANS SKALDJURSPASTA 225KR

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

GRODANS SHELLFISH PASTA 225KR

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



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



SALLAD & VEGO

CAESARSALLAD 205/235KR

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

CAESAR SALAD 205/235KR

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

FALAFEL SALLAD 195KR

Pärlcouscous, myntayoghurt, lime, koriander

FALAFEL SALAD 195KR

Mohgrabie cous-cous, mint yoghurt, lime, corander

VEGETARISK RAGGMUNK 195KR

Svamp, Västerbottensost, rårörda svarta vinbär, gräddfil

VEGETARIAN POTATO CAKE 195KR

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

VEGETARISKA KROPPKAKOR 195KR

Skogssvampsduxelle, grönkål, äpple, brynt smör

SWEDISH VEGETARIAN DUMPLINGS 195KR

Mushroom duxelle, green cabbage, apple, browned butter



KÖTT

Viandes

Endast lunch

STEKT FLÄSK MED LÖKSÅS 165KR

Potatis, persilja

FRIED PORK WITH ONION SAUCE 165KR

Potatoes, parsley

BIFF RYDBERG 325KR

Tärnad stekt oxfilé, tärnad stekt potatis, ölbräserad gul lök, senapscrème, äggula

BEEF RYDBERG 325KR

Diced, fried tenderloin, diced, fried potatoes, beer fried onions, mustard crème, egg yolk

KLASSISK BIFF TARTAR 175KR/235KR

Silverlök, röbetor, kapris, dijonnaise

CLASSIC STEAK TARTAR 175KR/235KR

Silver onion, beetroots, caprice, dijon

ENTRECÔTE 335KR

Café de Paris, brytbönor, pommes frites

ENTRECÔTE 335KR

Café de Paris, haricot verts, French fries

PEPPARSTEK PÅ KALVYTTERFILÉ 295KR

Rösti, grönpepparsky, rapsskott, bellaverde

VEAL PEPPERSTEAK 295KR

Hash brown, canola sprout, green pepper sauce, bellaverde

KÖTTBULLAR 215KR

Gräddsås, rårörda lingon, pressgurka, potatispuré

MEATBALLS 215KR

Cream sauce, preserved lingonberries, sliced cucumber, mashed potatoes

ÄLGKORV 235KR

Potatispuré, Västerbottensost, spenat, skogschampinjoner

ELK SAUSAGE 235KR

Mashed potatoes, Västerbotten cheese, spinach, champignons