

GRODAN



LUNCH

Aujourd'hui

DAGENS TIPS 165 KR
SERVERAS VARDAGAR 11.00-14.00

MÅNDAG

Kalops med inlagda betor och potatis
Swedish beef stew "Kalops" with pickled beets and potatoes

TISDAG

Viltfärsbiff med rostad kål, inlagda svarta vinbär och potatispuré
Game patties with roasted cabbage, black currant and mashed potatoes

ONSDAG

Torsk med pancetta, broccolicrème och musselvelouté
Cod with pancetta, broccoli crème and mussel velouté

TORSDAG

Majskyckling med pumpacrème, grönkål och äpple
Corn fed chicken with pumpkin crème, kale and apple

FREDAG

Blodpudding med äpple, lingon och brynt smör
Black pudding with apple, lingonberries and browned butter

VECKANS VEGETARISKA 165 KR

Lins- & blomkålsfritters med tabbouleh och kikärtskrème
Lentil & cauliflower fritters with tabbouleh and chickpea crème

OMELETT 175 KR

Svartrökt skinka, Gruyère och sallad
OMELETTE 175 KR

Smoked ham, Gruyère and salad

Alltid på lunchen!



FÖRRÄTTER

Entrées

KALIXLÖJROM 250 KR/300 KR

ELLER

20G SVENSK STÖRKAVIAR FRÅN SMÅLAND. 395 KR

30g/50g, gräddfil, rödlök, rostad brioche, citron

BLEAK ROE FROM KALIX 250 KR/300 KR

OR

20G SWEDISH STURGEON CAVIAR FROM SMÅLAND 395 KR

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

FÄRSKA RÄKOR 160 KR

Toast, aioli, citron

SHRIMPS 160 KR

Toast, aioli, lemon

vid tillgång!

PELLE JANZON 215 KR

Kalixløjrom, oxfilé, äggula, rödlök, pepparrot, gräddfil

PELLE JANZON 215 KR

Kalix bleak roe, beef tenderloin, egg yolk, horseradish, crème fraîche

RÅSTEKTA HAVSKRÄFTOR 230 KR

Lättstuvade svampar efter säsong, levainbröd

PANFRIED LANGOUSTINE 230 KR

Creamed mushrooms, levain bread

PUMPACARPACCIO 170 KR

Pistagenötter, grapefrukt, höstsvamp

PUMPKIN CARPACCIO 170 KR

Pistachios, grapefruit, autumn mushrooms

ROQUEFORTGRATINERADE SNIGLAR 155 KR

Surdegsbröd

ROQUEFORT GRATINATED SNAILS 155 KR

Sourdough bread

HUMMER 245 KR/380 KR

Kokt eller gruyère gratinerad, citron

LOBSTER 245 KR/380 KR

Boiled or gratinated with gruyère, lemon

HUMMERSOPPA 185 KR

Mousseline på kammussla, svart Gotlandstryffel

LOBSTER SOUP 185 KR

Scallop mousseline, black truffle from Gotland

BUFFELMOZZARELLA 165 KR

Tomat, vitlöksbröd, basilika

BUFFALO MOZZARELLA 165 KR

Tomato, garlic bread, basil

ALLTID PÅ GRODAN

sedan 1985

KLASSISK RAGGMUNK 185 KR

Rimmat fläsk, rårörda lingon

POTATO CAKE 185 KR

Salted pork, lingonberries

KALVLEVER 225 KR

Champinjoner, bacon, kaprisbär, portvinssås, äpple, potatispuré

VEAL LIVER 225 KR

Champignons, bacon, caprice berries, portwine sauce, apple, mashed potatoes

FISKGRYTA 225 KR

Räkor, musslor, aioli, krutonger

FISH CASSEROLE 225 KR

Shrimps, mussels, aioli, croutons

GRODANS CLUBSANDWICH 195 KR

Konfiterad kyckling, Nobisdressing, bacon, tomat, pommes frites

CLUB SANDWICH 195 KR

Chicken confit, Nobis dressing, bacon, tomato, French fries

LÖVBIFF 215 KR

Färskriven pepparrot, äggula, pommes frites

MINUTE STEAK 215 KR

Fresh grated horseradish, egg yolk, French fries



FISK

Poissons

HALSTRAD UER 195 KR

Havskraftssky, höstsvamp, schalottenlöksconfit, potatisstomp

OCEAN PERCH 195 KR

Langoustine gravy, autumn mushrooms, shallot confit, mashed potatoes

RÖDTUNGA MEUNIÈRE 245 KR

Pepparrot, citron, babyspenat, brynt smör, lättstuvad färskpotatis

SOLE MEUNIÈRE 245 KR

Horseradish, lemon, spinach, browned butter, creamed potatoes

RAGGMUNK MED LÖJROM 290 KR/340 KR

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

POTATO CAKE WITH BLEAK ROE 290 KR/340 KR

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

GRODANS SKALDJURSPASTA 225 KR

Linguini, räkor, musslor, pulpo, tomat, vitt vin, chili

GRODANS SHELLFISH PASTA 225 KR

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

MOULE MARINIÈRE 175 KR/215 KR

Blåmusslor, schalottenlök, vitlök, vittvin, grädde, aioli

MOULE MARINIÈRE 175 KR/215 KR

Mussels, shallot, garlic, white wine, cream, aioli



KÖTT

Viandes

BIFF RYDBERG 325 KR

Tärnad stekt oxfilé, tärnad stekt potatis, bräserad gul lök, senapskrème, äggula

BEEF RYDBERG 325 KR

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

KLASSISK BIFF TARTAR 175 KR/235 KR

Silverlök, rödbetor, kapris, dijonnaise

CLASSIC STEAK TARTAR 175 KR/235 KR

Silver onion, beetroots, caprice, dijon

ENTRECÔTE 335 KR

Rödvinsås, bearnaisesås, pommes frites

ENTRECÔTE 335 KR

Red wine sauce, bearnaise sauce, French fries

KÖTTBULLAR 215 KR

Gräddsås, rårörda lingon, potatispuré

MEATBALLS 215 KR

Cream sauce, preserved lingonberries, mashed potatoes

O
S
T
R
O
N

FINE DE
CLAIRE
NR 4
30 KR/1
170 KR/6
335 KR/12

vid tillgång!

Serveras med migonette och citron



Har du allergier eller frågor om våra ingredienser, fråga gärna vår personal.
Do you have any allergies or questions regarding ingredients, please ask our staff.

Blötdjur så som musslor & ostron är så kallade högriskslivsmedel och bör därför ätas med försiktighet.
Oysters & mussels are so called high risk foods and therefore they should be eaten with caution.

GARNITYR

Köp till eller byt ut

TOMAT- & LÖKSALLAD 50 KR

POMMES FRITES 40 KR

BEARNAISESÅS 30 KR

ÅNGADE GRÖNSAKER 50 KR

VITLÖKSBRÖD 50 KR

CAESARSALLAD 60 KR

GARNITURE

Add or replace

TOMATO & ONION SALAD 50 KR

FRENCH FRITES 40 KR

BEARNAISE SAUCE 30 KR

STEAMED VEGETABLES 50 KR

GARLIC BREAD 50 KR

CAESARSALAD 60 KR