

GRODAN



FÖRRÄTTER

Entrées

KALIXLÖJROM 250KR/300KR

ELLER

20G SVENSK STÖRKAVIAR 395KR

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

BLEAK ROE FROM KALIX 250KR/300KR

OR

20G SWEDISH STURGEON CAVIAR 395KR

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

POMMERY APANAGE BLANC DE BLANCS CHAMPAGNE FRANKRIKE

FÄRSKA RÄKOR 160KR

Toast, aioli, citron *Vid tillgång!*

SHRIMPS 160KR

Toast, aioli, lemon

VON BUHL RIESLING PFALZ TYSKLAND

PELLE JANZON 205KR

Kalixlöjrom, oxfile, äggula, rödlök, pepparot, gräddfil

PELLE JANZON 205KR

Bleak roe from Kalix, beef tenderloin, egg yolk, horseradish, red onion, crème fraîche

JEAN MAX SANCERRE LOIRE FRANKRIKE

BUFFELMOZZRELLA 165KR

Tomat, vitlöksbröd, basilika

BUFFALO MOZZARELLA 165KR

Tomato, garlic bread, basil

NASTL GRÜNER VELTLINER KAMPTAL ÖSTERRIKE

RÅSTEKTA HAVSKRÄFTOR 230KR *Vid tillgång!*

Lättstuvad svampar efter säsong, levainbröd

PANFRIED LANGOUSTINE 230KR

Creamed mushrooms, levain bread

MICHAEL DAVID CHARDONNAY KALIFORNIEN USA

PUMPACARPACCIO 170KR *Vegan!*

Pistagenötter, grapefrukt, höstsvamp

PUMPKIN CARPACCIO 170KR

Pistachios, grapefruit, autumn mushrooms

LEMBERG CAPE BLEND WESTERN CAPE SYDAFRIKA

ROQUEFORTGRATINERADE SNIGLAR 155KR

Surdegsbröd

ROQUEFORT GRATINATED SNAILS 155KR

Sourdough bread

MICHAEL DAVID CHARDONNAY KALIFORNIEN USA

HUMMERSOPPA 185KR

Mousseline på kammussla, svart Gotlandstryffel, krutonger

LOBSTER SOUP 185KR

Scallop mousseline, black truffle from Gotland, croutons

POMMERY BRUT ROYAL CHAMPAGNE FRANKRIKE

**O
S
T
R
O
N**

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

Vid tillgång!

Serveras med mignonette och citron

GARNITYR

Köp till eller byt ut

TOMAT- & LÖKSALLAD 50KR

POMMES FRITES 40KR

BEARNAISESÅS 30KR

ÄNGADE GRÖNSAKER 50KR

VITLÖKSBRÖD 50KR

CAESARSALLAD 60KR

GARNITURE

Add or replace

TOMATO & ONION SALAD 50KR

FRENCH FRIES 40KR

BEARNAISE SAUCE 30KR

STEAMED VEGETABLES 50KR

GARLIC BREAD 50KR

CAESARSALLAD 60KR



PIMENTO DE PADRON 60KR

PIMIENTO DE PADRON 60KR

TXISTORRA - BASKISK CHORIZO 80KR

TXISTORRA - BASQUE CHORIZO 80KR

MARCONAMANDLAR 65KR

MARCONA ALMONDS 65KR

OLIVER 45KR

OLIVES 45KR



FISK

Poissons

HALSTRAD FJÄLLRÖDING 335KR

Trattkantareller, langoustinesky, schalottenlöksconfit, potatisstomp

ARTIC CHAR 335KR

Chanterelles, langoustine gravy, shallot confit, mashed potatoes

CHABLIS NOËME VERNAUX BOURGOGNE FRANKRIKE

HÄLLEFLUNDRÅ 320KR

Beurre blanc, spenat, fänkål, potatispuré

NORWEIGAN HALIBUT 320KR

Beurre blanc, spinach, fennel, mashed potatoes

MICHAEL DAVID CHARDONNAY KALIFORNIEN USA

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

VON BUHL RIESLING PFALZ TYSKLAND

GRODANS SKALDJURSPASTA 225KR

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

GRODANS SHELLFISH PASTA 225KR

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

NASTL GRÜNER VELTLINER KAMPTAL ÖSTERRIKE

MOULE MARINIÈRE 175KR/215KR

Blåmusslor, schalottenlök, vitlök, vittvin, gräde, aioli

MOULE MARINIÈRE 175KR/215KR

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

LAGAR DE CERVERA ALBARIÑO RIAS BAIXAS SPANIEN

HUMMER 245KR/380KR

Kokt eller gruyère gratinerad, citron

LOBSTER 245KR/380KR

Boiled or gratinated with gruyère, lemon

CHABLIS NOËME VERNAUX BOURGOGNE FRANKRIKE

ALLTID PÅ GRODAN

sedan 1985

KLASSISK RAGGMUNK 185KR

Rimmat fläsk, rårörda lingon

POTATO CAKE 185KR

Salted pork, lingonberries

FREAKSHOW ZINFANDEL KALIFORNIEN USA

KALVLEVER 225KR

Champinjoner, bacon, kapriskbär, portvinsås, äpple, potatispuré

VEAL LIVER 225KR

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

LEMBERG PINOT NOIR WESTERN CAPE SYDAFRIKA

FISKGRYTA 225KR

Räkor, musslor, aioli, krutonger

FISH CASSEROLE 225KR

Shrimps, mussels, aioli, croutons

MUSCADET SÈVRE ET MAINE SUR LIE FRANKRIKE

LÖVBIFF 215KR

Färskriven pepparrot, äggula, pommes frites

MINUTE STEAK 215KR

Fresh grated horseradish, egg yolk, French fries

BAROSSA VALLEY ESTATE GSM ADELEIDE AUSTRALIEN



KÖTT

Viandez

BIFF RYDBERG 325KR

Tärnad stekt oxfile, tärnad stekt potatis, bräserad gul lök, senapskrém, äggula

BEEF RYDBERG 325KR

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

MOULIN DE I'SSAN BORDEAUX FRANKRIKE

KLASSISK BIFF TARTAR 175KR/235KR

Silverlök, rödbetor, kpris, dijonnaise

CLASSIC STEAK TARTAR 175KR/235KR

Silver onion, beetroots, caprice, dijon

LEMBERG CAPE BLEND WESTERN CAPE SYDAFRIKA

ENTRECÔTE 335KR

Rödvinsås, bearnaisesås, pommes frites

ENTRECÔTE 335KR

Red wine sauce, bearnaise sauce, French fries

CHASING LIONS CABERNET SAUVIGNON KALIFORNIEN USA

KÖTTBULLAR 215KR

Gräddsås, rårörda lingon, pressgurka, potatispuré

MEATBALLS 215KR

Cream sauce, preserved lingonberries,

pickled cucumber, mashed potatoes

FREAKSHOW ZINFANDEL KALIFORNIEN USA

ÄLGKORV 245KR

Säsongens svamp, brytböner, svartvinbär, rostad kålpuré

ELK SAUSAGE 245KR

Seasons mushrooms, haricot verts, black currant, roasted cabbage puré

VILLA VETTI AMARONE DELLA VALPOLICELLA VENETIEN ITALIEN

SALLAD & VEGO

CAESARSALLAD 205/235KR

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

CAESAR SALAD 205/235KR

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

LEMBERG CAPE BLEND WESTERN CAPE SYDAFRIKA

LAGAR DE CERVERA ALBARIÑO RIAS BAIXAS SPANIEN

SALLAD MED TONFISK NIÇOISE 205KR

Lätrökt tonfisk med rostad paprika, oliver och nobisdressing

NIÇOISE TUNA SALAD 205KR

Roasted pepper, olives and nobis dressing

NASTL GRÜNER VELTLINER KAMPTAL ÖSTERRIKE

VEGETARISK RAGGMUNK 195KR

Kantareller, Champinjoner, Västerbottensost,

rårörda svarta vinbär, gräddfil

VEGETARIAN POTATO CAKE 195KR

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

FREAKSHOW ZINFANDEL KALIFORNIEN USA

RISOTTO 195KR

Säsongens svampar, inlagd pumpa

RISOTTO 195KR

Seasons mushrooms, pickled pumpkin

ETNA ROSSO GRACI ETNA SICILIEN

LÖRDAG & SÖNDAG

GRODANS CHEESEBURGARE 235KR

Gruyère, karamelliserad lök, dijonnaise, biffotomat

GRODANS CHEESEBURGER 235KR

Gruyère, caramelized onion, dijon, tomatoes

VILLA VETTI AMARONE DELLA VALPOLICELLA VENETIEN ITALIEN



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.