

GRODAN



LUNCH

Aujourd'hui

DAGENS TIPS 165KR
SERVERAS VARDAGAR 11.00-14.00

MÅNDAG

Oxbringa med morot, pepparrotssås och spetskål
Brisket of Beef with carrot, horseradish sauce and cabbage

TISDAG

Bräserad fläskkarré med äppelmos, rödkål och rosmarinpotatis
Braised pork loin with apple puré, red cabbage and rosemary potatoes

ONSDAG

Fiskgratäng med torsk & lax, blåmussel velouté och potatispuré
Fish gratin with salmon & cod, mussels velouté and mashed potatoes

TORSDAG

Gryta Provençale med myntayoghurt, chimichurri och saffransris
Casserole Provençale with mint yoghurt, chimichurri and saffron rice

FREDAG

Kalveuvette med rosmarinbakade betor, mojo rojo och saltbakad potatis
Veal tri-tip with rosemary baked beets, mojo rojo and saltbaked potatoes

OMELETT 175KR

Svarttrökt skinka, Gruyère och sallad

OMELETTE 175KR

Smoked ham, Gruyère and salad

Alltid på lunchen!



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 FROM SMÅLAND 395KR

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

FÄRSKA RÄKOR 160KR

Toast, aioli, citron

SHRIMPS 160KR

Toast, aioli, lemon

Vid tillgång!

PELLE JANZON 205KR

Kalixlöjrom, oxfilé, äggula, rödlök, pepparrot, gräddfil

PELLE JANZON 205KR

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

SKALDJURSPATÉ 200KR

Hummer, kammussla, havskräftor, räkor, ostron

SHELLFISH PATÉ 200KR

Scallop, lobster, langoustine, shrimp, oyster

BUFFELMOZZRELLA 165KR

Pistage, vitlöksbröd, basilika

BUFFALO MOZZARELLA 165KR

Pistachio, garlic bread, basil

SOS 155KR

3 sorters sill, knäckebröd, Västerbottensost, potatis

SOS 155KR

3 kinds of herring, crisp bread, Västerbotten cheese, potatoes



TA MED DIG GRODAN HEM!

Nu erbjuder vi alla våra gäster möjligheten att ta med Grodans fantastiska mat hem

ALLTID PÅ GRODAN

sedan 1985

KLASSISK RAGGMUNK 185KR

Rimmat fläsk, rårörda lingon

POTATO CAKE 185KR

Salted pork, lingonberries

KALVLEVER 225KR

Champinjoner, bacon, kaprisbär, portvinssås, äpple, potatispuré

VEAL LIVER 225KR

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

FISKGRYTA 225KR

Räkor, musslor, aioli, krutonger

FISH CASSEROLE 225KR

Shrimps, mussels, aioli, croutons

GRODANS CLUBSANDWICH 195KR

Konfiterad kyckling, Nobisdressing, bacon, tomat, pommes frites

CLUB SANDWICH 195KR

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

LÖVBİFF 215KR

Färskriven pepparrot, äggula, pommes frites

MINUTE STEAK 215KR

Fresh grated horseradish, egg yolk, French fries



FISK

Poissons

ÅNGAD TORSK 195KR

Äggsås, sockerärtor, kokt potatis

COD 195KR

Egg sauce, sugar snaps, potatoes

BAKAD FJÄLLRÖDING 295KR

Stuvade toppmurklor, madeira, sockerärtor, potatispuré

ARTIC CHAR 295KR

Creamed morels, madeira, sugar snaps, 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

GRODANS SKALDJURSPASTA 225KR

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

GRODANS SHELLFISH PASTA 225KR

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

HUMMER 245KR/380KR

Kokt eller gruyère gratinerad, citron

LOBSTER 245KR/380KR

Boiled or gratinated with gruyère, lemon

MOULE MARINIÈRE 175KR/215KR

Blåmusslor, schalottenlök, vitlök, vittvin, grädde, aioli

MOULE MARINIÈRE 175KR/215KR

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



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.

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

RÄKSALLAD 205KR

Avokado, ägg, nobisdressing

SHRIMP SALAD 205KR

Avocado, egg, nobis dressing

VEGETARISK RAGGMUNK 195KR

Ostronskivling, Västerbottensost, rårörda svarta vinbär, gräddfil

VEGETARIAN POTATO CAKE 195KR

Oyster mushroom, Västerbottens cheese, raw preserved black currant, sour cream

ÖPPEN RAVIOLI 195KR

Kronärtskocka, spenat, tomat, pinjenötter

OPEN RAVIOLI 195KR

Artichoke, spinach, tomato, pine nuts



KÖTT

Viandes

BIFF RYDBERG 325KR

Tärnad stekt oxfilé, tärnad stekt potatis, bräserad lök, senapscreme, äggula

BEEF RYDBERG 325KR

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

KLASSISK BIFF TARTAR 175KR/235KR

Silverlök, rödbetor, kapris, dijonnaise

CLASSIC STEAK TARTAR 175KR/235KR

Silver onion, beetroots, caprice, dijon

ENTRECÔTE 335KR

Rödvinsås, bearnaisesås, pommes frites

ENTRECÔTE 335KR

Red wine sauce, bearnaise sauce, French fries

KÖTTBULLAR 215KR

Gräddsås, rårörda lingon, pressgurka, potatispuré

MEATBALLS 215KR

Cream sauce, preserved lingonberries, pickled cucumber, mashed potatoes

GARNITYR

Köp till eller byt ut

TOMAT- & LÖKSALLAD 50KR

POMMES FRITES 40KR

BEARNAISESÅS 30KR

ÅNGADE GRÖNSAKER 50KR

VITLÖKSBRÖD 50KR

CAESARSALLAD 60KR

GARNITURE

Add or replace

TOMATO & ONION SALAD 50KR

FRENCH FRITES 40KR

BEARNAISE SAUCE 30KR

STEAMED VEGETABLES 50KR

GARLIC BREAD 50KR

CAESAR SALAD 60KR