

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

SHRIMPS 160KR

Toast, aioli, lemon

VON BUHL RIESLING PFALZ TYSKLAND

PELLE JANZON 205KR

Kalixlöjrom, oxfilé, äggula, rödlök, pepparot, gräddfil

PELLE JANZON 205KR

Bleak roe from Kalix, beef tenderloin, egg yolk, horseradish, red onion, sour cream

JEAN MAX SANCERRE LOIRE FRANKRIKE

BUFFELMOZZRELLA 165KR

Pistage, vitlöksbröd, basilika

BUFFALO MOZZARELLA 165KR

Pistachio, garlic bread, basil

NASTL GRÜNER VELTLINER KAMPTAL ÖSTERRIKE

JORDÄRTSKOCKSSOPPA 165KR

Vintertryffel, smörgåskrasse, krutonger

JERUSALEM ARTICHOKE SOUP 165KR

Winter truffle, cress, croutons

VON BUHL RIESLING PFALZ TYSKLAND

SOS 155KR

3 sorters sill, knäckebröd, Västerbottensost, potatis

SOS 155KR

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

VARGAVINTER ALE

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

LEMBERG CAPE BLEND WESTERN CAPE SYDAFRIKA

LAGAR DE CERVERA ALBARIÑO RIAS BAIXAS SPANIEN

CHEVRÈSALLAD 205KR

Spenat, betor, morotscrudité, honung och valnötter

CHEVRÈ SALAD 205KR

Spinach, beets, carrot crudité, honey and walnuts

TERRORIST SAUVIGNON BLANC PFALZ TYSKLAND

VEGETARISK RAGGMUNK 195KR

Ostronskivling, Västerbottensost, rårörda svarta vinbär, gräddfil

VEGETARIAN POTATO CAKE 195KR

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

FREAKSHOW ZINFANDEL KALIFORNIEN USA

BEET BOURGUIGNON 195KR

Vintertryffel, potatispuré

BEET BOURGUIGNON 195KR

Winter truffle, mashed potatoes

CHASING LIONS CABERNET SAUVIGNON KALIFORNIEN USA



FISK

Poissons

SMÖRSTEKT HJÄLMARGÖS 295KR

Gräddstuvad spenat, tournerad potatis

PIKE PERCH 295KR

Creamed spinach, potatoes

LEMBERG PINOT NOIR WESTERN CAPE SYDAFRIKA

SKREI 295KR

Brandade, saffran, citrus, skaldjurscoulis

SKREI 295KR

Brandade, saffron, lemon, shellfish coulis

RULLY LES CLOUX CHARDONNAY BOURGOGNE FRANKRIKE

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

POMMERY BRUT ROYAL CHAMPAGNE FRANKRIKE

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

HUMMER 245KR/380KR

Kokt eller gruyère gratinerad, citron

LOBSTER 245KR/380KR

Boiled or gratinated with gruyère, lemon

CHABLIS NOËME VERNAUX BOURGOGNE FRANKRIKE

MOULE MARINIÈRE 175KR/215KR

Blåmusslor, schalottenlök, vitlök, vittvin, grädde, aioli

MOULE MARINIÈRE 175KR/215KR

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

LAGAR DE CERVERA ALBARIÑO RIAS BAIXAS SPANIEN

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, kaprisbär, portvinssås, 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

CONDADO DE HAZA TEMPRANILLO RIBERA DEL DUERO



KÖTT

Viandes

BIFF RYDBERG 325KR

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

BEEF RYDBERG 325KR

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

MOULIN DE L'ISSAN BORDEAUX FRANKRIKE

KLASSISK BIFF TARTAR 175KR/235KR

Silverlök, rödbetor, kapris, 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

WALLENBERGARE 215KR

Ärtor, rårörda lingon, brynt smör, potatispuré

WALLENBERAGARE 215KR

Peas, preserved lingonberries, browned butter, mashed potatoes

FREAKSHOW ZINFANDEL KALIFORNIEN USA

O
S
T
R
O
N

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

Vid tillgång!

Serveras med migonette och citron



HORS D'OEUVRES

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

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

CAESARSALAD 60KR



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.