

GRODAN



LUNCH

Au jour d'hui

DAGENS TIPS 165KR
SERVERAS VARDAGAR 11.00-14.00

MÅNDAG

Fläsknoisette med champinjoner, madeirasås och rosmarin potatis
Pork noisettes with champignons, madeira sauce and rosmary potatoes

TISDAG

Biff Bourguignon med tryffelpotatispuré
Boeuf Bourguignon with truffle flavoured mashed potatoes

ONSDAG

Bakad sejrygg med äggsås och tournerad potatis
Baked saithe with egg sauce and potatoes

TORSDAG

Viltfärslimpa med bacon, plommon, svartvinbärgsgelé, gräddsås och potatispuré
Game meatloaf with bacon, figs, black currant jelly, cream sauce and mashed potatoes

FREDAG

Biff Lindström med tomat- & löksallad, rödvinssås och rostad potatis
Beef Lindström with onion & tomato salad, red wine sauce and roasted potatoes

OMELETT 175KR

Svartrökt 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!

OXFILÉCARPACCIO 195KR

Vintertryffel, karameliserad lökrème, machesallad, picklad jordärtskocka

BEEF CARPACCIO 195KR

Winter truffle, caramelized onion crème, mache salad, pickled artichoke

JORDÄRTSKOCKSSOPPA 165KR

Vintertryffel, smörgåskrasse, krutonger

JERUSALEM ARTICHOKE SOUP 165KR

Winter truffle, cress, croutons

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

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

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

HALSTRAD LAX 195KR

Svartrot, spenat och hummerbearnaise

SEARED SALMON 195KR

Black root, spinach and lobster bearnaise

SMÖRSTEKT HJÄLMARGÖS 295KR

Gräddstuvad spenat, tournerad potatis

PIKE PERCH 295KR

Creamed spinach, 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

TONFISKSALLAD 205KR

Avokado, chili, koriander, rostad tomat

TUNA SALAD 205KR

Avocado, chili, coriander, roasted tomatoes

VEGETARISK RAGGMUNK 195KR

Ostronskivling, Västerbottensost,

rårörda svarta vinbär, gräddfil

VEGETARIAN POTATO CAKE 195KR

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

BEEF BOURGUIGNON 195KR

Vintertryffel, potatispuré

BEEF BOURGUIGNON 195KR

Winter truffle, mashed potatoes



KÖTT

Viandes

BIFF RYDBERG 325KR

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

WALLENBERGARE 215KR

Ärtor, rårörda lingon, brynt smör, potatispuré

WALLENBERGARE 215KR

Peas, preserved lingonberries, browned butter, mashed potatoes



GRODANS HELGKASSE V.9

FÖRRÄTT

Gravad ren med Kalixlöjrom
Jordärtskockschips, gräddfil

VARMRÄTT

Ugnsbakad Skrei
Champagnesås, sockerärtor, potatis

DESSERT

Chokladcrème
Jordnötter, kaksmulor, kondenserad mjölk

385KR

Vi förbereder och du tillagar smidigt hemma!

WWW.GRODAN.SE