

LUNCH

Aujourd'hui

DAGENS TIPS 165 KR
SERVERAS VARDAGAR 11.00-14.00

MÅNDAG

Köttbullar med pressgurka, lingon, gräddsås och potatispuré
Meatballs with cucumber, lingonberries, cream sauce and mashed potatoes

TISDAG

Isterband med inlagda betor, senap och persiljestuvad potatis
Lard sausage with pickled beets, mustard and parsley creamed potatoes

ONSDAG

Rödspättafile med legymsallad och kokt potatis
Plaice with vegetable salad and potatoes

TORSDAG

Kyckling Piccata med picklad rättika, tomaty och ris
Chicken Piccata with pickled black radish, tomato gravy and rice

FREDAG

Flankstek med hyvlade vårprimörer, dragoncrème, rödvinskyl och rösti
Flank steak with spring primeurs, tarragon crème, red wine gravy and hash browns

VECKANS VEGETARISKA 165 KR

Gratinerade vårprimörer med parmesan och syrade bönor
Gratinated spring primeurs with parmesan and beans

OMELETT 175 KR

Svartrökt skinka, Gruyère och sallad
OMELETTE 175 KR
Smoked ham, Gruyère and salad

Alltid på lunchen!



FÖRRÄTTER

Entrées

KALIXLÖJROM 30G/50G 250 KR/300 KR

ELLER

20G SVENSK STÖRKAVIAR 395 KR

Gräddfil, rödlök, rostad brioche, citron

BLEAK ROE FROM KALIX 30G/50G 250 KR/300 KR

Sour cream, red onion, roasted brioche, lemon

OR
20G SWEDISH STURGEON CAVIAR 395 KR

FÄRSKA RÄKOR 160 KR

Toast, aioli, citron

SHRIMPS 160 KR

Toast, aioli, lemon

VIT SPARRIS 185 KR

Hollandaise, rädisor, körvel, kavringsmul

WHITE ASPARAGUS 185 KR

Hollandaise sauce, radish, chervil, dark rye bread crunch

OXFILÉCARPACCIO 195 KR

Tryffel, karameliserad lökcrème, machésallad, picklad jordärtskocka

BEEF CARPACCIO 195 KR

Truffle, caramelized onion crème, maché salad, pickled artichoke

NÄSSELSOPPA 165 KR

Pocherat ägg, svartrökt Durocgrissida

NETTLE SOUP 165 KR

Poached egg, smoked Duroc pork belly

BUFFELMOZZARELLA 165 KR

Pistage, vitlöksbröd, basilika

BUFFALO MOZZARELLA 165 KR

Pistachio, garlic bread, basil

SOS 155 KR

3 sorters sill, knäckebröd, Västerbottensost, potatis

SOS 155 KR

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

ROQUEFORTGRATINERADE SNIGLAR 155 KR

Surdegsbröd

ROQUEFORT GRATINATED SNAILS 155 KR

Sourdough bread

GRODAN

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, portvinsås, äpple, potatispuré

VEAL LIVER 225 KR

Champignons, bacon, caper 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

SMÖRDEGSINBAKAD REGNBÅGSLAX 195 KR

Primörer, vitvinsås, kokt potatis

PUFF PASTRY BAKED RAINBOW TROUT 195 KR

Primeurs, white wine sauce, potatoes

ÅNGAD TORSKRYGG 300 KR

Räkor, pepparrot, ägg, brynt smör och potatis

STEAMED COD 300 KR

Shrimps, horseradish, egg, browned butter and 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

HUMMER 245 KR/380 KR

Kokt eller gruyère gratinerad, citron

LOBSTER 245 KR/380 KR

Boiled or gratinated with gruyère, lemon

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

SALLAD & VEGO

CAESARSALLAD 205/235 KR

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

CAESAR SALAD 205/235 KR

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

RÄKSALLAD 205 KR

Nobisdressing, avokado, pocherat ägg, krutonger

SHRIMP SALAD 205 KR

Nobis dressing, avocado, poached egg, croutons

VON BUHL RIESLING PFALZ TYSKLAND

GRÖNA RAGGMUNKEN 195 KR

Sparris, svensk getost, ramslök, citron

VEGETARIAN POTATO CAKE 195 KR

Asparragus, Swedish goat cheese, ramsens, lemon

VEGETARISK LASAGNE 195 KR

Vit sparris, pistage, zucchini, tomaty

VEGETARIAN LASAGNA 195 KR

White asparragus, pistachio, zucchini, tomato gravy



KÖTT

Viandes

BIFF RYDBERG 325 KR

Tärnad stekt orfile, tärnad stekt potatis, bräserad 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, capers, dijon

ENTRECÔTE 335 KR

Rödvinsås, bearnaisesås, pommes frites

ENTRECÔTE 335 KR

Red wine sauce, bearnaise sauce, French fries

WALLENBERGARE 215 KR

Ärtor, rårörda lingon, brynt smör, potatispuré

WALLENBERGARE 215 KR

Peas, preserved lingonberries, browned butter, mashed potatoes



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.