

GRODAN



LUNCH

Aujourd'hui

DAGENS TIPS 165 KR
SERVERAS VARDAGAR 11.00-14.00

MÅNDAG

Isterband med inlagda betor och persiljestuvad potatis
Cured sausage with pickled beets and parsley stewed potatoes

TISDAG

Lammgryta Provencale med zucchini, aubergine och ris
Provencale lamb stew with zucchini, eggplant and rice

ONSDAG

Laxpudding med brynt smör och citron
Salmon pudding with browned butter and lemon

TORSDAG

Persiljejärpar med trattkantareller, pepparsås, svarta vinbär och potatispuré
Salsbury steaks with chanterelles, pepper sauce, black currants and potato puré

FREDAG

Tjälknöl med brytbönor, äpple, portvins vinägrett och potatisgratäng
Slow cooked roast beef with harico verts, apple, port wine vinaigrette and potato gratin

VECKANS VEGETARISKA 165 KR

Zucchiniplättar, fregola, tomatsås, basilika, rostade pumpakärnor
Zucchini cakes, fregola, tomato sauce, basil, pumpkin seeds

OMELETT 175 KR

Svartrökt skinka, Gruyère och sallad

OMELETTE 175 KR

Smoked ham, Gruyère and salad

Alltid på lunchen!



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

CHEVRESALLAD 205 KR

Honungsstekt chevreost, päron, valnötter, betor, spenat, rödkål

CHEVRE SALAD 205 KR

Honey-fried chevre cheese, walnuts, beets, spinach, red cabbage

GRÖNA RAGGMUNKEN 195 KR

Kantareller, sommartryffel, parmesan, syltade lökar, mangold

VEGETARIAN POTATO CAKE 195 KR

Chanterelles, summer truffles, parmesan, pickled onions, chard

RAVIOLI 215 KR

Pumpacremé, hasselnötsskum, höstsvamp

RAVIOLI 215 KR

Pumpkin puré, hazelnut foam, autumn mushrooms



HORS D'OEUVRES

PIMENTO DE PADRON 60 KR

PIMIENTO DE PADRON 60 KR

TXISTORRA - BASKISK CHORIZO 80 KR

TXISTORRA - BASQUE CHORIZO 80 KR

MARCONAMANDLAR 65 KR

MARCONA ALMONDS 65 KR

OLIVER 45 KR

OLIVES 45 KR

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, portvinssås, 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

HALSTRAD LAX 195 KR

Gulbeta, spenat, hollandaise, kokt potatis

SEARED SALMON 195 KR

Beets, spinach, hollandaise, boiled potatoes

POCHERAD RÖDTUNGA 275 KR

Pomme duchessee, havskräftsås, crudité på sommarprimörer

POACHED WITCH FLOUNDER 275 KR

Pomme duchessee, crayfish sauce, crudité on summer primaries

RAGGMUNK MED LÖJROM 295 KR/355 KR

Kalixlöjrom (30g/50g), gräddfil, rödlök, citron

POTATO CAKE WITH BLEAK ROE 295 KR/355 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



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.

FÖRRÄTTER

Entrées

KALIXLÖJROM 30G/50G 260 KR/315 KR

ELLER

20G SVENSK STÖRKAVIAR 395 KR

Gräddfil, rödlök, rostad brioche, citron

BLEAK ROE FROM KALIX 30G/50G 260 KR/315 KR

OR

20G SWEDISH STURGEON CAVIAR 395 KR

Sour cream, red onion, roasted brioche, lemon

VITLÖKSGRATINERADE SNIGLAR 170 KR

Persilja, surdegsbröd

GARLIC GRATINATED SNAILS 170 KR

Parsley, sourdough bread

HAVSKRÄFTSOPPA 165 KR

Smördeg, Västerbottenost, krondill

SOUP OF LANGOUSTINES 165 KR

Puff pastry, Västerbotten cheese, crown dil

BURRATA 175 KR

Semitorkade tomat, basilika, vitlöksbröd, pinjenötter

BURRATA 175 KR

Semi-dried tomatoes, basil, garlic bread, pine nuts

OXFILÉCARPACCIO 195 KR

Tryffel, karameliserad lökrème, machésallad, picklad jordärtskocka

BEEF CARPACCIO 195 KR

Truffle, caramelized onion crème, maché salad, pickled artichoke

FÄRSKA RÄKOR 170 KR

Toast, aioli, citron

SHRIMPS 170 KR

Toast, aioli, lemon



KÖTT

Viandes

BIFF RYDBERG 325 KR

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

BEEF RYDBERG 325 KR

Diced fried tenderloin, diced fried potatoes, braised 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 345 KR

Rödvinsås, bearnaisesås, pommes frites

ENTRECÔTE 345 KR

Red wine sauce, bearnaise sauce, French fries

WALLENBERGARE 225 KR

Ärtor, rårörda lingon, brynt smör, potatispuré

WALLENBERAGARE 225 KR

Peas, preserved lingonberries, browned butter, potato puré

GARNITYR

Köp till eller byt ut

TOMAT- & LÖKSALLAD 50 KR

POMMES FRITES 40 KR

BEARNAISESÅS 30 KR

ÄNGADE GRÖNSAKER 50 KR

VITLÖKSBRÖD 50 KR

CAESARSALLAD 60 KR

GARNITURE

Add or replace

TOMATO & ONION SALAD 50 KR

FRENCH FRITES 40 KR

BEARNAISE SAUCE 30 KR

STEAMED VEGETABLES 50 KR

GARLIC BREAD 50 KR

CAESARSALAD 60 KR