

GRODAN



FÖRRÄTTER

Entrées

KALIXLÖJROM 30G/50G 260 KR/315 KR

ELLER

20G SVENSK STÖRKAVIAR 395 KR

Gräddfil, rödlök, rostad brioche, citron

POMMERY APANAGE BLANC DE BLANCS CHAMPAGNE FRANKRIKE

KANTARELLTOAST 185 KR

Stekta kantareller, karamelliserad grädde, levainbröd, örter

LEMBERG PINOT NOIR, WESTERN CAPE SYDAFRIKA

HAVSKRÄFTSOPPA 165 KR

Smördeg, Västerbottenostcremè, krondill

NASTL GRÜNER VELTLINER KAMPTAL ÖSTERRIKE

OXFILÉCARPACCIO 195 KR

Tryffel, karamelliserad lökcremè, machésallad, picklad jordärtskocka

LEMBERG PINOT NOIR, WESTERN CAPE SYDAFRIKA

BURRATA 175 KR

Semitorkade tomater, basilika, vitlöksbröd, pinjenötter

NASTL GRÜNER VELTLINER KAMPTAL ÖSTERRIKE

GRATINERAD KAMMUSSLA 185 KR

Gruyereost, champinjoner, surdegsbröd

CHABLIS NOÉMIE VERNAUX BOURGOGNE FRANKRIKE

VITLÖKSGRATINERADE SNIGLAR 170 KR

Persilja, surdegsbröd

RULLY LES CLOUX CHARDONNAY BOURGOGNE FRANKRIKE



Vid tillgång!

GRODANS SKALDJUR

Fruits de Mer

RÄKOR 200G 170 KR

Aioli, rostat bröd, citron

HAVSKRÄFTOR 150G 185 KR

Aioli, rostat bröd, citron

HALV KRABBA 155 KR

Hovmästarsås, rostat bröd

HUMMER 245 KR/380 KR

Kokt eller gruyère gratinerad, citron

SKALDJURSPLATÅ 795 KR

1/2 hummer, 1/2 krabba, 150g havskräfta, 2 Super Chironfils Nr 3, 2 Fine de clarie Nr 4 och en näve räkor, Serveras med hovmästarsås, schalottenvinägrett, aioli och rostat bröd



FISK

Poissons

POCHERAD RÖDTUNGA 275 KR

Pomme duchesne, havskräftsås, fänkål, salladslök

MERCER RIESLING YAKIMA VALLEY USA

HALSTRAD REGNBÅGSLAX 295 KR

Lättstuvade kantareller, portvin, spritärtor, pressad mandelpotatis

LEMBERG PINOT NOIR, WESTERN CAPE SYDAFRIKA

RAGGMUNK MED LÖJROM 295 KR/355 KR

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

POMMERY BRUT ROYAL CHAMPAGNE FRANKRIKE

GRODANS SKALDJURSPASTA 230 KR

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

NASTL GRÜNER VELTLINER KAMPTAL ÖSTERRIKE

MOULE MARINIÈRE 175 KR/215 KR

Blåmusslor, schalottenlök, vitlök, vittvin, grädde, aioli

LAGAR DE CERVERA ALBARIÑO RIAS BAIXAS SPANIEN

ALLTID PÅ GRODAN

sedan 1985

KLASSISK RAGGMUNK 185 KR

Rimmat fläsk, råörda lingon

FREAKSHOW ZINFANDEL KALIFORNIEN USA

KALVLEVER 225 KR

Champinjoner, bacon, kaprisbär, portvinssås, äpple, potatispuré

LEMBERG PINOT NOIR, WESTERN CAPE SYDAFRIKA

FISKGRYTA 225 KR

Räkor, musslor, aioli, krutonger

HÖRNER GRAUBURGUNDER STEINBOCK PFALZ TYSKLAND

LÖVBİFF 215 KR

Färskriven pepparrot, äggula, pommes frites

CONDADO DE HAZA TEMPRANILLO RIBERA DEL DUERO



KÖTT

Viandes

BIFF RYDBERG 330 KR

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

MOULIN DE I'SSAN BORDEAUX FRANKRIKE

KLASSISK BIFF TARTAR 175 KR/235 KR

Silverlök, rödbetor, kapris, dijonnaise

LEMBERG CAPE BLEND WESTERN CAPE SYDAFRIKA

ENTRECÔTE 345 KR

Rödvinssås, bearnaisesås, pommes frites

GHOST PINE CABERNET SAUVIGNON KALIFORNIEN USA

WALLENBERGARE 225 KR

Ärtor, råörda lingon, brynt smör, potatispuré

FREAKSHOW ZINFANDEL KALIFORNIEN USA

HJORTYTTERFILE 365 KR

Kantarellsmör, portvinssky, rostade jordärtskockor, brysselkål

PAPILLON CROZES-HERMITAGE RHÔNE FRANKRIKE

HUSETS CHAMPAGNE

POMMERY BRUT ROYAL

CHAMPAGNE FRANKRIKE 150 KR/750 KR



SALLAD & VEGO

CAESARSALLAD 205/235 KR

Majskyc kling eller räkor, romansallad, caesardressing, parmesan, krutonger, bacon

LEMBERG CAPE BLEND WESTERN CAPE SYDAFRIKA

LAGAR DE CERVERA ALBARIÑO RIAS BAIXAS SPANIEN

GRÖNA RAGGMUNKEN 195 KR

Kantareller, sommartryffel, parmesan, syltade lökar, mangold

LEMBERG PINOT NOIR, WESTERN CAPE SYDAFRIKA

RAVIOLI 215 KR

Pumpapuré, hasselnötsskum, höstsvamp

LEMBERG CAPE BLEND WESTERN CAPE SYDAFRIKA

GARNITYR

Köp till eller byt ut

TOMAT- & LÖKSALLAD 50 KR

POMMES FRITES 40 KR

BEARNAISESÅS 30 KR

ÅNGADE GRÖNSAKER 50 KR

VITLÖKSBRÖD 50 KR

CAESARSALLAD 60 KR

GARNITURE

Add or replace

TOMATO & ONION SALAD 50 KR

FRENCH FRIES 40 KR

BEARNAISE SAUCE 30 KR

STEAMED VEGETABLES 50 KR

GARLIC BREAD 50 KR

CAESARSALAD 60 KR

HORS D'OEUVRES

TXISTORRA BASQUE CHORIZO 85 KR

PIMIENTO DE PADRON 70 KR

MARCONAMANDLAR 70 KR

OLIVER 60 KR



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.