

GRODAN



LUNCH

Aujourd'hui

DAGENS TIPS 165KR
SERVERAS VARDAGAR 11.00-14.00

MÅNDAG

Köttbullar med lingon, pressgurka, gräddsås och potatispuré
Meatballs with lingonberries, pickled cucumber, cream sauce and potato puré

TISDAG

Bräserad oxbringa med äppelmos, västerbottensost och rotfruktsgratäng
Braised brisket with apple sauce, Västerbotten cheese and root vegetable gratin

ONSDAG

Laxfjäril med vitvinssås, fänkålsrudité och pomme duchess
Salmon with white wine sauce, fennel crudite and pomme duchess

TORSDAG

Viltskavsgryta med champinjoner, äpple, lingon och potatispuré
Game scraper stew with mushrooms, apple, lingonberry and potato puré

FREDAG

Kalvstek med saltgurka, dijonaise, krasse och bagarpotatis
Veal steak with pickles, dijonaise, cress and baked potatoes

VECKANS VEGETARISKA 165 KR

Skånsk stekost, tomat, butternutpumpa, pomme julienne
Local "halloumi", tomato, butternut squash, pomme julienne

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

SALLAD MED RÖKT REGNBÅGSLAX 225 KR

Alspånsrökt regnbågslax, nobisdressing, höstäpplen, potatis, pepparrot

SALAD WITH SMOKED RAINBOW SALMON 225 KR

Grilled tuna, roasted paprika-vinaigrette, oliviad, beets

GRÖNA RAGGMUNKEN 195 KR

Kantareller, västerbottensost, rårörda svartavinbär, gräddfil

VEGETARIAN POTATO CAKE 195 KR

Chanterelles, Västerbotten cheese, blackcurrants, sour cream

SVAMPGNOCCHI 215 KR

Äpple, spenat, gruyereost, gulbeta

MUSHROOM GNOCCHI 215 KR

Apple, spinach, gruyere cheese, beetroot



HORS D'OEUVRES

PIMENTO DE PADRON 70 KR

PIMIENTO DE PADRON 70 KR

TXISTORRA - BASKISK CHORIZO 85 KR

TXISTORRA - BASQUE CHORIZO 85 KR

MARCONAMANDLAR 70 KR

MARCONA ALMONDS 70 KR

OLIVER 60 KR

OLIVES 60 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

ÅNGAD TORSK 195 KR

Brynt smör, pepparrot, räkor, kokt potatis

STEAMED COD 195 KR

Brown butter, horseradish, shrimp, boiled potatoes

HALSTRAD HJÄLMARGÖS 295 KR

Hummerhollandaise, gulbeta, chili, spenat, pomme julienne

PIKE PERCH 295 KR

Lobster hollandaise, beets, chili, spinach, pomme julienne

RAGGMUNK MED LÖJROM 295 KR/355 KR

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

POTATO CAKE WITH BLEAK ROE 295 KR/355 KR

Bleak roe (30g/50g), crème fraîche, red onion, lemon

GRODANS SKALDJURSPASTA 230 KR

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

GRODANS SHELLFISH PASTA 230 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

LÖJROM 30G/50G 260 KR/315 KR

ELLER

20G SVENSK STÖRKAVIAR 395 KR

Gräddfil, rödlök, rostad brioche, citron

BLEAK ROE 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 lökcrème, 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

Vid tillgång!



KÖTT

Viandes

BIFF RYDBERG 330 KR

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

BEEF RYDBERG 330 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

WALLENBERGARE 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

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