

GRODAN



LUNCH

Aujourd'hui

DAGENS TIPS 165KR
SERVERAS VARDAGAR 11.00-14.00

MÅNDAG

Bräckt oxbringa med rödvinssås, bacon, syltad lök och potatispuré
Braised beef brisket with red wine sauce, bacon, pickled onions and potato puré

TISDAG

Kålpudding med gräddsås, pressgurka och rårörda lingon
"Kålpudding" with cabbage, cream sauce, pickles and raw lingonberries

ONSDAG

Bakad torsk, äggsås, sockerärter, persilja och tournerad potatis
Baked cod, egg sauce, sugar peas, parsley and potatoes

TORSDAG

Bräserad kalvhögre med salvia, gremolata och saffransrisotto
Braised veal chuck with sage, gremolata and saffron risotto

FREDAG

Oxrollader med cognacsås, färskost, saltgurka, äpple och friterad potatis
beef rolls with cognac sauce, cream cheese, pickles, apple and fried potatoes

VECKANS VEGETARISKA 165KR

Mustig kikärtsgryta, äpple, brysselkål, potatispure smaksatt med tryffel
Chickpea stew, apple, Brussels sprouts, potato puré flavored with truffles

OMELETT 175KR

Svartrökt skinka, Gruyère och sallad

OMELETTE 175KR

Smoked ham, Gruyère and salad

Alltid på lunchen!



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

SALLAD MED GRAVAD REGNBÅGSLAX 225KR

Krutonger, senapsdressing, avokado, picklad chili

SALAD WITH CURED RAINBOW TROUT 225KR

Croutons, mustard dressing, avacado, pickled chili

GRÖNA RAGGMUNKEN 205KR

Kantareller, västerbottensost, rårörda svartavinbär, gräddfil

VEGETARIAN POTATO CAKE 205KR

Chanterelles, Västerbotten cheese, blackcurrants, sour cream

SVAMPCANNELLONI 215KR

Parmesan, hasselnötsskum, picklad pumpa, friterad rödbeta

MUSHROOM CANNELLONI 215KR

Parmesan, hazelnut foam, pickled pumpkin, fried beetroot



HORS D'OEUVRES

PIMENTO DE PADRON 70KR

PIMIENTO DE PADRON 70KR

TXISTORRA - BASKISK CHORIZO 85KR

TXISTORRA - BASQUE CHORIZO 85KR

MARCONAMANDLAR 70KR

MARCONA ALMONDS 70KR

OLIVER 60KR

OLIVES 60KR

ALLTID PÅ GRODAN

sedan 1985

KLASSISK RAGGMUNK 190KR

Rimmat fläsk, rårörda lingon

POTATO CAKE 190KR

Salted pork, lingonberries

KALVLEVER 235KR

Champinjoner, bacon, kaprisbär, portvinssås, äpple, potatispuré

VEAL LIVER 235KR

Champignons, bacon, caper berries, portwine sauce, apple, mashed potatoes

FISKGRYTA 235KR

Räkor, musslor, aioli, krutonger

FISH CASSEROLE 235KR

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

LÖVBIFF 225KR

Färskriven pepparrot, äggula, pommes frites

MINUTE STEAK 225KR

Fresh grated horseradish, egg yolk, French fries



FISK

Poissons

HALSTRAD LAX 195KR

Spenat, pocherat ägg, hollandaisesås, kokt potatis

SEARED SALMON 195KR

Spinach, poached egg, hollandaise sauce, boiled potatoes

BAKAD FJÄLLRÖDING 305KR

Beurre blanc, forellrom, bakad lök, tournerad potatis

BAKED CHAR 305KR

Beurre blanc, trout roe, baked onions, toasted potatoes

RAGGMUNK MED LÖJROM 295KR/355KR

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

POTATO CAKE WITH BLEAK ROE 295KR/355KR

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

GRODANS SKALDJURSPASTA 245KR

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

GRODANS SHELLFISH PASTA 245KR

Linguini, shrimps, mussels, pulpo, tomatoes, white wine, chili

HUMMER 265KR/410KR

Kokt eller gruyère gratinerad, citron

LOBSTER 265KR/410KR

Boiled or gratinated with gruyère, lemon

MOULE MARINIÈRE 185KR/225KR

Blåmusslor, schalottenlök, vitlök, vittvin, grädde, aioli

MOULE MARINIÈRE 185KR/225KR

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 260KR/315KR

ELLER

20G SVENSK STÖRKAVIAR 395KR

Gräddfil, rödlök, rostad brioche, citron

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

OR

20G SWEDISH STURGEON CAVIAR 395KR

Sour cream, red onion, roasted brioche, lemon

VITLÖKSGRATINERADE SNIGLAR 170KR

Persilja, surdegsbröd

GARLIC GRATINATED SNAILS 170KR

Parsley, sourdough bread

JORDÄRTSKOCKSSOPPA 165KR

Krutong, svart tryffel, krasse

JERUSALEM ARTICHOKE SOUP 165KR

Crouton, black truffle, cress

BURRATA 175KR

Semitorkade tomat, basilika, vitlöksbröd, pinjenötter

BURRATA 175KR

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

OXFILÉCARPACCIO 195KR

Tryffel, karameliserad lökcrème, machésallad, picklad jordärtskocka

BEEF CARPACCIO 195KR

Truffle, caramelized onion crème, maché salad, pickled artichoke

FÄRSKA RÄKOR 175KR

Toast, aioli, citron

SHRIMPS 175KR

Toast, aioli, lemon



KÖTT

Viandes

BIFF RYDBERG 335KR

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

BEEF RYDBERG 335KR

Diced fried tenderloin, diced fried potatoes, braised onions, mustard crème, egg yolk

KLASSISK BIFF TARTAR 185KR/245KR

Silverlök, rödbetor, kapris, dijonnaise

CLASSIC STEAK TARTAR 175KR/235KR

Silver onion, beetroots, capers, dijon

ENTRECÔTE 355KR

Rödvinsås, bearnaisesås, pommes frites

ENTRECÔTE 355KR

Red wine sauce, bearnaise sauce, French fries

KÖTTBULLAR 225KR

Pressgurka, rårörda lingon, gräddsås, potatispuré

MEATBALLS 225KR

Pickled cucumber, lingonberries, cream sauce potato puré

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 FRITES 40KR

BEARNAISE SAUCE 30KR

STEAMED VEGETABLES 50KR

GARLIC BREAD 50KR

CAESARSALAD 60KR