

GRODAN



FÖRRÄTTER

Entrées

LÖJROM 30G/50G 260KR/315KR
ELLER
20G SVENSK STÖRKAVIAR 395KR
Gräddfil, rödlök, rostad brioche, citron
POMMERY APANAGE BLANC DE BLANCS CHAMPAGNE FRANKRIKE

ANKLEVERTERRINE 205KR
Mangoskum, briochekrutonger, pistage, frisésallat
POMMERY APANAGE BLANC DE BLANCS CHAMPAGNE FRANKRIKE

SOS 195KR
Tre sorters sill och strömming, västerbottensost, kryddost, kokt potatis,
vispat smör, knäckebröd
WISBYS JULEBRYGD / OP ANDERSSON

HUMMERSOPPA 185KR
Fänkålsrudite, västerbottensost, cognac, smördegskrutong
2015 GOSSET CELEBRIS EXTRA BRUT, CHAMPAGNE, FRANKRIKE

PELLE JANZON 205KR
Tunt skivad oxfilé, löjrom, äggula, rödlök, krutonger,
pepparrot, gräddfil
WILLIAM HILL CHARDONNAY NAPA VALLEY, USA

BURRATA 175KR
Semitorkade tomater, basilika, vitlöksbröd, pinjenötter
NASTL GRÜNER VELTLINER KAMPTAL ÖSTERRIKE

VITLÖKSGRATINERADE SNIGLAR 170KR
Persilja, surdegssbröd
WILLIAM HILL CHARDONNAY NAPA VALLEY, USA



Vid tillgång!

GRODANS SKALDJUR

Fruits de Mer

RÄKOR 200G 175KR
Aioli, rostat bröd, citron

HAVSKRÄFTOR 150G 185KR
Aioli, rostat bröd, citron

HALV KRABBA 165KR
Hovmästarsås, rostat bröd

HUMMER 265KR/410KR
Kokt eller gratinerad, citron

SKALDJURSPLATÅ 795KR
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

BAKAD TORSKRYGG 335KR
Confiterad purjolök, grönärtpuré, forellrom,
champagnesås, friterad rödbeta
CUVEE MILESIA DOMAINE SERGE LAPORTE, LOIRE FRANKRIKE

HALSTRAD FJÄLLRÖDING 325KR
Scharlottenlökrème, fänkål, saffran, mussel veloute, potatis
CHABLIS NOËME VERNAUX, BOURGOGNE, FRANKRIKE

RAGGMUNK MED LÖJROM 295KR/355KR
Löjrom (30g/50g), gräddfil, rödlök, citron
POMMERY BRUT ROYAL CHAMPAGNE FRANKRIKE

GRODANS SKALDJURSPASTA 245KR
Linguini, räkor, musslor, pulpo, tomat, vitt vin, chili
NASTL GRÜNER VELTLINER KAMPTAL ÖSTERRIKE

MOULE MARINIÈRE 185KR/225KR
Blåmusslor, schalottenlök, vitlök, vittvin, grädde, aioli
MARTÍN CÓDAX ALBARIÑO RIAS BAIXAS, GALICIEN, SPANIEN

ALLTID PÅ GRODAN

sedan 1985

KLASSISK RAGGMUNK 190KR
Rimmat fläsk, råörda lingon
FREI BROTHERS ZINFANDEL, KALIFORNIEN USA

KALVLEVER 235KR
Champinjoner, bacon, kaprisbär,
portvinssås, äpple, potatispuré
LEMBERG PINOT NOIR, WESTERN CAPE SYDAFRIKA

FISKGRYTA 235KR
Räkor, musslor, aioli, krutonger
HÖRNER GRAUBURGUNDER STEINBOCK PFALZ TYSKLAND

LÖVBIFF 225KR
Färskriven pepparrot, äggula, pommes frites
SCALA DEI GARNATXA PRIORAT CATALUNYA, SPANIEN



KÖTT

Viandes

BIFF RYDBERG 335KR
Tärnad stekt oxfilé, tärnad stekt potatis,
bräserad gul lök, senapscrème, äggula
MOULIN DE I'SSAN BORDEAUX FRANKRIKE

KLASSISK BIFF TARTAR 185KR/245KR
Silverlök, rödbetor, kapris, dijonnaise
BARBERA DÁSTI DOCG VALDEVANI, PIMONTE, ITALIEN

ENTRECÔTE 355KR
Rödvinsås, bearnaisesås, tomatallad, pommes frites
GHOST PINE CABERNET SAUVIGNON KALIFORNIEN USA

KÖTTBULLAR 225KR
Pressgurka, råörda lingon, gräddsås, potatispuré
FREI BROTHERS ZINFANDEL, KALIFORNIEN USA

HJORTYTTERFILÉ 365KR
Rapsskott, arancini, kvittenäpple, färskost, vintertryffel
TAHBILK SHIRAZ, CENTRAL VICTORIA AUSTRALIEN

HUSETS CHAMPAGNE

POMMERY BRUT ROYAL
CHAMPAGNE FRANKRIKE 165KR/900KR



SALLAD & VEGO

CAESARSALLAD 205/235KR
Majskyckling eller räkor, romansallad,
caesardressing, parmesan, krutonger, bacon
BARBERA DÁSTI DOCG VALDEVANI, PIMONTE, ITALIEN
MARTÍN CÓDAX ALBARIÑO RIAS BAIXAS, GALICIEN, SPANIEN

GRÖNA RAGGMUNKEN 205KR
Champinjoner, ostronskivling, västerbottensost,
råörda svartavinbär, gräddfil
LEMBERG PINOT NOIR, WESTERN CAPE SYDAFRIKA

TRYFFELRISOTTO 225KR
Syrad grönkål, vintertryffel, svartrot, champinjoner
WILLIAM HILL CHARDONNAY NAPA VALLEY, USA



HORS D'OEUVRES

TXISTORRA BASQUE CHORIZO 85KR
PIMIENTO DE PADRON 70KR
MARCONAMANDLAR 70KR
OLIVER 60KR



GARNITYR

Köp till eller byt ut
TOMAT-& LÖKSALLAD 50KR
POMMES FRITES 40KR
BEARNAISESÅS 30KR
ÅNGADE GRÖNSAKER 50KR
VITLÖKSBRÖD 50KR
CAESARSALLAD 60KR

GARNITURE

Add or replace
TOMATO & ONION SALAD 50KR
FRENCH FRIES 40KR
BEARNAISE SAUCE 30KR
STEAMED VEGETABLES 50KR
GARLIC BREAD 50KR
CAESARSALAD 60KR

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.