

GRODAN



LUNCH

Aujourd'hui

DAGENS TIPS 165 KR
SERVERAS VARDAGAR 11.00-14.00

MÅNDAG

Pannbiff med löksky, rårörda lingon, saltgurka och potatispuré
Salisbury steak with onion sauce, lingonberry, pickles and potato puré

TISDAG

Oybringa flamande med pepparrot, äpple, vaxbönor, spetskål och potatis
Beef brisket with horseradish, apple, wax beans, cabbage and potatoes

ONSDAG

Bakad torsk med äggsås, sockerärter, citron och tournerad potatis
Baked cod with egg sauce, sugar peas, lemon and boiled potatoes

TORSDAG

Boeuf bourguignon med pärllok, champinjoner, rökt sidfläsk och potatispuré
Boeuf bourguignon with pearl onions, mushrooms, smoked pork loin and potato puré

FREDAG

Kycklingfilé med basilika, parmesan, chilli, picklad morot och risoni
Chicken fillet with basil, parmesan, chilli, pickled carrot and risoni

VECKANS VEGETARISKA 165 KR

Beet wellington, rödvinsås, svampduxelle, vintertryffel, potatispuré
Beet wellington, red wine sauce, mushroom duxelle, winter truffle, potato puré

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

Majskickling eller räkor, romansallad, caesardressing, parmesan, krutonger, bacon

CAESAR SALAD 205/235 KR

Corn fed chicken or shrimps, lettuce, caesar dressing, parmesan, croutons, bacon

VARMRÖKT LAXSALLAD 225 KR

Äpple, fänkål, rädisor, spenat, krutonger, pepparrotsdressing

SMOKED SALMON SALAD 225 KR

Apple, fennel, radishes, spinach, croutons, horseradish dressing

GRÖNA RAGGMUNKEN 205 KR

Blandad svamp, västerbottensost, rårörda svartavinbär, gräddfil

VEGETARIAN POTATO CAKE 205 KR

Mixed mushrooms, Västerbotten cheese, blackcurrants, sour cream

TRYFFELRISOTTO 225 KR

Syrad grönkål, svartrot, champinjoner

TRUFFLE RISOTTO 225 KR

Pickled kale, black root, mushrooms



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

KLASSISK RAGGMUNK 190 KR

Rimmat fläsk, rårörda lingon

POTATO CAKE 190 KR

Salted pork, lingonberries

KALVLEVER 235 KR

Champinjoner, bacon, kaprisbär, portvinsås, äpple, potatispuré

VEAL LIVER 235 KR

Champignons, bacon, caper berries, portwine sauce, apple, potato puré

FISKGRYTA 235 KR

Räkor, musslor, aioli, krutonger

FISH CASSEROLE 235 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 225 KR

Färskriven pepparrot, äggula, pommes frites

MINUTE STEAK 225 KR

Fresh grated horseradish, egg yolk, French fries



FISK

Poissons

HALSTRAD REGNBÅGE 195 KR

Hummermajonnäs, friterad purjolök, gulbeta, potatis

SEARED RAINBOW TROUT 195 KR

lobster mayonnaise, fried leeks, beets, potatoes

FJÄLLRÖDING 325 KR

Scharlottenlökrème, fänkål, saffran, mussel veloute, tournerad potatis

SEARED CHAR 325 KR

Shallot puré, fennel, saffron, mussel veloute, potatoes

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 245 KR

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

GRODANS SHELLFISH PASTA 245 KR

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

HUMMER 265 KR/410 KR

Kokt eller gruyère gratinerad, citron

LOBSTER 265 KR/410 KR

Boiled or gratinated with gruyère, lemon

MOULE MARINIÈRE 185 KR/225 KR

Blåmusslor, schalottenlök, vitlök, vittvin, grädde, aioli

MOULE MARINIÈRE 185 KR/225 KR

Mussels, shallot, garlic, white wine, cream, aioli



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

HUMMERSOPPA 185 KR

Fänkålsrudite, västerbottensost, cognac, smördegskrutong

LOBSTER SOUP 185 KR

Fennel crudite, Västerbotten cheese, cognac, puff pastry croutons

PELLE JANZON 205 KR

Tunt skivad oxfilé, löjrom, äggula, rödlök, krutonger, pepparrot, gräddfil

PELLE JANZON 205 KR

Beef tenderloin, bleak roe, egg yolk, red onion, croutons, horseradish, sour cream

VITLÖKSGRATINERADE SNIGLAR 170 KR

Persilja, surdegbröd

GARLIC GRATINATED SNAILS 170 KR

Parsley, sourdough bread

FÄRSKA RÄKOR 175 KR

Toast, aioli, citron

SHRIMPS 175 KR

Toast, aioli, lemon

Vid tillgång!



KÖTT

Viandes

BIFF RYDBERG 335 KR

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

BEEF RYDBERG 335 KR

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

KLASSISK BIFF TARTAR 185 KR/245 KR

Silverlök, rödbetor, kapris, dijonnaise

CLASSIC STEAK TARTAR 175 KR/235 KR

Silver onion, beetroots, capers, dijon

ENTRECÔTE 355 KR

Rödvinsås, bearnaisesås, pommes frites

ENTRECÔTE 355 KR

Red wine sauce, bearnaise sauce, French fries

KÖTTBULLAR 225 KR

Pressgurka, rårörda lingon, gräddsås, potatispuré

MEATBALLS 225 KR

Pickled cucumber, lingonberries, cream sauce 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 FRITES 40 KR

BEARNAISE SAUCE 30 KR

STEAMED VEGETABLES 50 KR

GARLIC BREAD 50 KR

CAESAR SALAD 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.