

GRODAN



LUNCH

Aujourd'hui

DAGENS TIPS 165 KR
SERVERAS VARDAGAR 11.00-14.00

MÅNDAG

Köttbullar med pressgurka, lingon, gräddsås och potatispure

Meatballs with pickled cucumber, lingonberries, cream sauce and potato puré

TISDAG

Lammgryta provencale med zucchini, gremolata och saffransris

Provençal lamb casserole with zucchini, gremolata and saffron rice

ONSDAG

Lax á la nage med vitvinsås, fänkål, purjolök och pressad potatis

Salmon with white wine sauce, fennel, leeks and potato puré

TORSDAG

Biff Lindström med örtsmör, tomatsallad, rödvinsås och rostad potatis

"Beef Lindström" with herb butter, tomato salad, red wine sauce and roasted potatoes

FREDAG

Kalvstek med salsa verde, bakad tomat, kalvsky och rosmarinpotatis

Veal steak with salsa verde, baked tomato, veal sky and rosemary potatoes

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

Majskyckling 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, pepparotsdressing

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



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

QUENELLER PÅ REGNBÅGSLAX 195 KR

Räkor, smördegstimbäl, spenat, saffrans veloute

QUENELLES ON RAINBOW SALMON 195 KR

Shrimp, puff pastry, spinach, saffron veloute

BAKAD TORSKRYGG 335 KR

Confiterad purjolök, grönärtpuré, forellrom, champagnesås, friterad rödbeta

BAKED COD LOIN 335 KR

Confited leeks, green pea puree, trout roe, champagne sauce, fried beetroot

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, gräddfil, aioli

MOULE MARINIÈRE 185 KR/225 KR

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



FÖRRÄTTER

Entrées

LÖJROM 30G/50G 260 KR/315 KR

20G SVENSK STÖRKAVIAR 395 KR

Gräddfil, rödlök, rostad brioche, citron

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

20G SWEDISH STURGEON CAVIAR 395 KR

Sour cream, red onion, roasted brioche, lemon

HUMMERSOPPA 185 KR

Fänkålscrudite, 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

BURRATA 175 KR

Semitorkade tomater, basilika, vitlöksbröd, pinjenötter

BURRATA 175 KR

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

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



KÖTT

Viandes

BIFF RYDBERG 335 KR

Tärnad stekt oxfilé, tärnad stekt potatis, bräserad lök, senapscreme, 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

WALLENBERGARE 235 KR

Ärtor, rårörda lingon, brynt smör, potatispuré

WALLENBERGARE 235 KR

Peas, preserved lingonberries, browned butter, potato puré

STEKT FLÄSK MED LÖKSÅS 185 KR

Persilja, kokt potatis

FRIED PORK WITH ONION SAUCE 185 KR

parsley, potatoes

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

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.