

GRODAN



FÖRRÄTTER

Entrées

KALIXLÖJROM 30G/50G 260KR/315KR

ELLER
20G SVENSK STÖRKAVIAR 395KR

Gräddfil, rödlök, rostad brioche, citron

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

OR
SWEDISH STURGEON CAVIAR 30G 395KR

Sour cream, red onion, roasted brioche, lemon

POMMERY APANAGE BLANC DE BLANCS CHAMPAGNE FRANKRIKE

FÄRSKA RÄKOR 175KR *Vid tillgång!*

Toast, aioli, citron

SHRIMPS 175KR

Toast, aioli, lemon

GENTLEMAN RIESLING, RHEINGAU, TYSKLAND

HUMMERSOPPA 185KR

Fänkålscrudite, västerbottensost, cognac, smördegskrutong

LOBSTER SOUP 185KR

Fennel crudite, Västerbotten cheese, cognac, puff pastry croutons

2008 POMMERY GRAND CRU ROYAL CHAMPAGNE FRANKRIKE

PELLE JANZON 205KR

Tunt skivad oxfilet, löjrom, äggula, rödlök, krutonger,

pepparrot, gräddfil

PELLE JANZON 205KR

Beef tenderloin, bleak roe, egg yolk, red onion, croutons,

horseradish, sour cream

WILLIAM HILL CHARDONNAY NAPA VALLEY, USA

BURRATA 175KR

Semitorkade tomater, basilika, vitlöksbröd, pinjenötter

BURRATA 175KR

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

NASTL GRÜNER VELTLINER KAMPTAL ÖSTERRIKE

HALSTRAD KAMMUSSLA 195KR

Crème ninon, pancetta, jalapeño, lime, mynta

SEARED SCALLOP 195KR

Cream ninon, pancetta, jalapeño, lime, mint

MARTÍN CÓDAX ALBARIÑO RIAS BAIXAS, GALICIEN, SPANIEN

VITLÖKSGRATINERADE SNIGLAR 170KR

Persilja, surdegsbröd

GARLIC GRATINATED SNAILS 170KR

Parsley, sourdough bread

WILLIAM HILL CHARDONNAY NAPA VALLEY, USA



HORS D'OEUVRES

PIMENTO DE PADRON 70KR

PIMENTO DE PADRON 70KR

TXISTORRA - BASKISK CHORIZO 85KR

TXISTORRA - BASQUE CHORIZO 85KR

MARCONAMANDLAR 70KR

MARCONA ALMONDS 70KR

OLIVER 60KR

OLIVES 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

CAESARSALLAD 60KR



FISK

Poissons

BAKAD TORSKRYGG 335KR

Confiterad purjolök, grönärtpuré, forellrom, champagnesås, friterad rödbeta

BAKED COD LOIN 335KR

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

CHABLIS NOËME VERNAUX, BOURGOGNE, FRANKRIKE

QUENELLER PÅ REGNBÅGSLAX 265KR

Räkor, smördegstimbäl, spenat, saffrans veloute

QUENELLES ON RAINBOW SALMON 265KR

Shrimp, puff pastry, spinach, saffron veloute

CUVEE MILESIA DOMAINE SERGE LAPORTE, LOIRE FRANKRIKE

RAGGMUNK MED LÖJROM 295KR/355KR

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

POTATO CAKE WITH BLEAK ROE 295KR/355KR

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

POMMERY BRUT ROYAL CHAMPAGNE FRANKRIKE

GRODANS SKALDJURSPASTA 245KR

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

GRODANS SHELLFISH PASTA 245KR

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

NASTL GRÜNER VELTLINER KAMPTAL ÖSTERRIKE

HUMMER 265KR/410KR *Vid tillgång!*

Kokt eller gruyère gratinerad, citron

LOBSTER 265KR/410KR

Boiled or gratinated with gruyère, lemon

CHABLIS NOËME VERNAUX BOURGOGNE FRANKRIKE

MOULE MARINIÈRE 185KR/225KR

Blåmusslor, schalottenlök, vitlök, vittvin, grädde, aioli

MOULE MARINIÈRE 185KR/225KR

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

MARTÍN CÓDAX ALBARIÑO RIAS BAIXAS, GALICIEN, SPANIEN

ALLTID PÅ GRODAN

sedan 1985

KLASSISK RAGGMUNK 190KR

Rimmat fläsk, råörda lingon

POTATO CAKE 185KR

Salted pork, lingonberries

FREI BROTHERS ZINFANDEL, KALIFORNIEN USA

KALVLEVER 235KR

Champinjoner, bacon, kaprissbär, portvinsås, äpple, potatispuré

VEAL LIVER 225KR

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

LEMBERG PINOT NOIR, WESTERN CAPE SYDAFRIKA

FISKGRYTA 235KR

Räkor, musslor, aioli, krutonger

FISH CASSEROLE 225KR

Shrimps, mussels, aioli, croutons

HÖRNER GRAUBURGUNDER STEINBOCK PFALZ TYSKLAND

LÖVBIFF 225KR

Färskriven pepparrot, äggula, pommes frites

MINUTE STEAK 215KR

Fresh grated horseradish, egg yolk, French fries

SCALA DEI GARNATXA PRIORAT CATALUNYA, SPANIEN



KÖTT

Viandes

BIFF RYDBERG 335KR

Tärnad stekt oxfilet, tärnad stekt potatis, bräserad gul lök, senapscrème, äggula

BEEF RYDBERG 335KR

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

MOULIN DE I'SSAN BORDEAUX FRANKRIKE

KLASSISK BIFF TARTAR 185KR/245KR

Silverlök, rödbetor, kapriss, dijonnaise

CLASSIC STEAK TARTAR 185KR/245KR

Silver onion, beetroots, capers, dijon

BARBERA DÁSTI DOCG VALDEVANI, PIMONTE, ITALIEN

ENTRECÔTE 355KR

Rödvinssås, bearnaisesås, pommes frites

ENTRECÔTE 355KR

Red wine sauce, bearnaise sauce, French fries

GHOST PINE CABERNET SAUVIGNON KALIFORNIEN USA

WALLENBERGARE 235KR

Ärtor, råörda lingon, brynt smör, potatispuré

WALLENBERGARE 235KR

Peas, preserved lingonberries, browned butter, potato puré

FREI BROTHERS ZINFANDEL, KALIFORNIEN USA



HUSETS CHAMPAGNE

POMMERY BRUT ROYAL
CHAMPAGNE FRANKRIKE 165KR/900KR

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

BARBERA DÁSTI DOCG VALDEVANI, PIMONTE, ITALIEN
MARTÍN CÓDAX ALBARIÑO RIAS BAIXAS, GALICIEN, SPANIEN

GRÖNA RAGGMUNKEN 205KR

Blandad svamp, västerbottensost, råörda svartavinbär, gräddfil

VEGETARIAN POTATO CAKE 205KR

Mixed mushrooms, Västerbotten cheese, blackcurrants, sour cream

LEMBERG PINOT NOIR, WESTERN CAPE SYDAFRIKA

BEEF WELLINGTON 215KR

Smördegssinbakade rödbetor, rödvinssås, svampduxelle, vintertryffel, potatispuré

BEEF WELLINGTON 215KR

Puff pastry baked beets, red wine sauce, mushroom duxelle, winter truffles, potato puré

MOULIN DE I'SSAN BORDEAUX FRANKRIKE



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.