

GRODAN



LUNCH

Aujourd'hui

DAGENS TIPS 165 KR
SERVERAS VARDAGAR 11.00-14.00

MÅNDAG

Köttbullar med gräddsås, rårörda lingon, pressgurka och potatispuré
Meatballs with cream sauce, lingonberries, pickled cucumber and potato puré

TISDAG

Oxrollader med spenat, färskost, saltgurka, äpple och rösti
Beef rolls with spinach, cream cheese, pickles, apple and rösti

ONSDAG

Bellmans strömming med lingon, brynt smör, citron och potatispuré
Herring with lingonberries, browned butter, lemon and potato puré

TORSDAG

Kalvgryta provencale med inlagd zucchini, gremolata och saffransris
Veal casserole provençal with pickled zucchini, gremolata and saffron rice

FREDAG

Rostbiff med tomatsallad, primörer, rödvinsås och potatisgratäng
Roast beef with tomato, spring vegetables, red wine sauce and potato gratin

VECKANS VEGETARISKA 165 KR

Parmesan gratinerad sparris, vårlök, basilika, vita bönor, citron
Parmesan au gratin asparagus, spring onion, basil, white beans, lemon

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

RÄKSALLAD 225 KR

Avokado, ägg, krutonger, nobisdressing, rädisor, hyvld fänkål, gräslök

SHRIMP SALAD 225 KR

Avocado, eggs, croutons, nobis dressing, radishes, fennel, chives

GNOCCHI 225 KR

Parmesan, vit sparris, ramslök, karamelliserad rödlök

GNOCCHI 225 KR

Parmesan, white asparagus, spring onion, caramelized red onion

GRÖNA RAGGMUNKEN 210 KR

Blandad svamp, västerbottensost, rårörda svartavinbär, gräddfil

VEGETARIAN POTATO CAKE 210 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

sedan 1985

KLASSISK RAGGMUNK 195 KR

Rimmat fläsk, rårörda lingon

POTATO CAKE 195 KR

Salted pork, lingonberries

KALVLEVER 245 KR

Champinjoner, bacon, kaprisbär, portvinsås, äpple, potatispuré

VEAL LIVER 245 KR

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

FISKGRYTA 245 KR

Räkor, musslor, aioli, krutonger

FISH CASSEROLE 245 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 230 KR

Färskriven pepparrot, äggula, pommes frites

MINUTE STEAK 230 KR

Fresh grated horseradish, egg yolk, French fries



FISK

Poissons

HALSTRAD REGNBÅGSLAX 205 KR

Brynt hollandaísesås, sparris, dill, färskpotatis

SEARED RAINBOW SALMON 205 KR

Browned hollandaise sauce, asparagus, dill, new potatoes

HELSTEKT RÖDSPÄTTA 345 KR

Vårlök, citronette spenat, pepparrot lättstuvad potatis

PLAICE ON THE BONE 345 KR

Capers, browned butter, spinach, horseradish lightly stewed 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 255 KR

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

GRODANS SHELLFISH PASTA 255 KR

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

HUMMER 275 KR/420 KR

Kokt eller gruyère gratinerad, citron

LOBSTER 275 KR/420 KR

Boiled or gratinated with gruyère, lemon

MOULE MARINIÈRE 185 KR/235 KR

Blåmusslor, schalottenlök, vitlök, vittvin, grädde, aioli

MOULE MARINIÈRE 185 KR/235 KR

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 270 KR/325 KR

20G SVENSK STÖRKAVIAR 395 KR

Gräddfil, rödlök, rostad brioche, citron

BLEAK ROE 30G/50G 270 KR/325 KR

20G SWEDISH STURGEON CAVIAR 395 KR

Sour cream, red onion, roasted brioche, lemon

VITLÖKSGRATINERADE SNIGLAR 175 KR

Persilja, surdegsbröd

GARLIC GRATINATED SNAILS 175 KR

Parsley, sourdough bread

VIT SPARRIS 195 KR

Brynt hollandaise, kavringkrutonger, forellrom, körvel

WHITE ASPARAGUS 195 KR

Browned hollandaise sauce, breadcrumbs, trout roe, chervil

OXFILÉCARPACCIO 195 KR

Hasselnötskräm, tryffelpecorino, senapsört, granatäpple

CARPACCIO 195 KR

Thinly sliced beef fillet, hazelnut cream, truffle pecorino, mustard herb, pomegranate

BURRATA 175 KR

Semitorkade tomater, basilika, vitlöksbröd, pinjenötter

BURRATA 175 KR

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

FÄRSKA RÄKOR 180 KR

Toast, aioli, citron

SHRIMPS 180 KR

Toast, aioli, lemon



KÖTT

Viandes

BIFF RYDBERG 355 KR

Tärnad stekt oxfilé, tärnad stekt potatis,

bräserad lök, senapskrém, äggula

BEEF RYDBERG 355 KR

Diced fried tenderloin, diced fried potatoes,

braised onions, mustard crème, egg yolk

KLASSISK BIFF TARTAR 185 KR/255 KR

Silverlök, rödbetor, kapris, dijonnaise

CLASSIC STEAK TARTAR 185 KR/255 KR

Silver onion, beetroots, capers, dijon

ENTRECÔTE 365 KR

Rödvinsås, bearnaisesås, pommes frites

ENTRECÔTE 365 KR

Red wine sauce, bearnaise sauce, French fries

WALLENBERGARE 245 KR

Ärtor, rårörda lingon, brynt smör, potatispuré

WALLENBERAGARE 245 KR

Peas, preserved lingonberries, browned butter, potato puré

GARNITYR

Köp till eller byt ut

TOMAT- & LÖKSALLAD 50 KR

POMMES FRITES 40 KR

BEARNAISESÅS 30 KR

ÄNGADE 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