

GRODAN



FÖRRÄTTER

Entrées

KALIXLÖJROM 30G/50G 270KR/325KR
ELLER
20G SVENSK STÖRKAVIAR 395KR
Gräddfil, rödlök, rostad brioche, citron
BLEAK ROE FROM KALIX 30G/50G 270KR/325KR
OR
SWEDISH STURGEON CAVIAR 30G 395KR
Sour cream, red onion, roasted brioche, lemon
POMMERY APANAGE BLANC DE BLANCS CHAMPAGNE FRANKRIKE

VIT SPARRIS 195KR
Brynt hollandaise, kavringskrutonger, forellrom, körvel
WHITE ASPARAGUS 195KR
Browned hollandaise sauce, breadcrumbs, trout roe, chervil
GENTLEMAN RIESLING, RHEINGAU, TYSKLAND

OXFILÉCARPACCIO 195KR
Hasselnötskräm, tryffelpecorino, senapsört, granatäpple
CARPACCIO 195KR
Thinly sliced beef fillet, hazelnut cream, truffle pecorino, mustard herb, pomegranate
BARBERA DÁSTI DOCG VALDEVANI, PIMONTE, ITALIEN

FÄRSKA RÄKOR 180KR
Toast, aioli, citron
SHRIMPS 180KR
Toast, aioli, lemon
GENTLEMAN RIESLING, RHEINGAU, TYSKLAND

BURRATA 175KR
Semitorkade tomater, basilika, vitlöksbröd, pinjenötter
BURRATA 175KR
Semi-dried tomatoes, basil, garlic bread, pine nuts
NASTL GRÜNER VELTLINER KAMPTAL ÖSTERRIKE

HALSTRAD KAMMUSSLA 205KR
Blomkålseremé, vit sparris, hasselnötsvinaigrette, brynt smör
SEARED SCALLOP 205KR
Cauliflower puré, asparagus, hazelnut vinaigrette, browned butter
MARTÍN CÓDAX ALBARIÑO RIAS BAIXAS, GALICIEN, SPANIEN

VITLÖKSGRATINERADE SNIGLAR 175KR
Persilja, surdegsbröd
GARLIC GRATINATED SNAILS 175KR
Parsley, sourdough breadd
WILLIAM HILL CHARDONNAY NAPA VALLEY, USA



HORS D'OEUVRES

PIMENTO DE PADRON 70KR
PIMIENTO 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
CAESARSALAD 60KR



FISK

Poissons

ÅNGAD TORSKRYGG 335KR
Räkor, pepparrot, ägg, brynt smör, citron, färskpotatis
STEAMED COD LOIN 335KR
Shrimp, horseradish, eggs, browned butter, lemon, boiled potatoest
WILLIAM HILL CHARDONNAY NAPA VALLEY, USA

HELSTEKT RÖDSPÄTTA 345KR
Värlök, citronette spenat, pepparrot, lättstuvad potatis
PLAICE ON THE BONE 345KR
Capers, browned butter, spinach, horseradish, lightly stewed potatoes
CUVEE MILESIA SANCERRE SERGE LAPORTE, LOIRE, FRANKRIKE

RAGGMUNK MED LÖJROM 295KR/355KR
Kalixlöjrom (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 255KR
Linguini, räkor, musslor, pulpo, tomat, vitt vin, chili
GRODANS SHELLFISH PASTA 255KR
Linguini, shrimps, mussels, pulpo, tomatoes, white wine, chili
NASTL GRÜNER VELTLINER KAMPTAL ÖSTERRIKE

HUMMER 275KR/420KR
Kokt eller gratinerad, citron
LOBSTER 275KR/420KR
Boiled or gratinated with gruyère, lemon
CHABLIS NOËME VERNAUX BOURGOGNE FRANKRIKE

Vid tillgång!

MOULE MARINIÈRE 185KR/235KR
Blåmusslor, schalottenlök, vitlök, vittvin, grädde, aioli
MOULE MARINIÈRE 185KR/235KR
Mussels, shallot, garlic, white wine, cream, aioli
MARTÍN CÓDAX ALBARIÑO RIAS BAIXAS, GALICIEN, SPANIEN

ALLTID PÅ GRODAN

sedan 1985

KLASSISK RAGGMUNK 195KR
Rimmat fläsk, råörda lingon
POTATO CAKE 195KR
Salted pork, lingonberries
GHOST PINE ZINFANDEL, KALIFORNIEN, USA

KALVLEVER 245KR
Champinjoner, bacon, kaprisbär, portvinssås, äpple, potatispuré
VEAL LIVER 245KR
Champignons, bacon, caper berries, portwine sauce, apple, mashed potatoes
LEMBERG PINOT NOIR, WESTERN CAPE SYDAFRIKA

FISKGRYTA 245KR
Räkor, musslor, aioli, krutonger
FISH CASSEROLE 245KR
Shrimps, mussels, aioli, croutons
HÖRNER GRAUBURGUNDER STEINBOCK PFALZ TYSKLAND

LÖVBIFF 230KR
Färskriven pepparrot, äggula, pommes frites
MINUTE STEAK 230KR
Fresh grated horseradish, egg yolk, French fries
SCALA DEI GARNATXA PRIORAT CATALUNYA, SPANIEN



KÖTT

Viandes

BIFF RYDBERG 355KR
Tärnad stekt oxfilé, tärnad stekt potatis, bräserad gul lök, senapskrème, äggula
BEEF RYDBERG 355KR
Diced, fried tenderloin, diced, fried potatoes, fried onions, mustard crème, egg yolk
MOULIN DE I'SSAN BORDEAUX FRANKRIKE

KLASSISK BIFF TARTAR 185KR/255KR
Silverlök, rödbetor, kapris, dijonnaise
CLASSIC STEAK TARTAR 185KR/255KR
Silver onion, beetroots, capers, dijon
BARBERA DÁSTI DOCG VALDEVANI, PIMONTE, ITALIEN

ENTRECÔTE 365KR
Rödvinssås, bearnaisesås, pommes frites
ENTRECÔTE 365KR
Red wine sauce, bearnaise sauce, French fries
LOUIS M MARTINI CABERNET SAUVIGNON, KALIFORNIEN, USA

WALLENBERGARE 245KR
Ärtor, råörda lingon, brynt smör, potatispuré
WALLENBERAGARE 245KR
Peas, preserved lingonberries, browned butter, potato puré
GHOST PINE ZINFANDEL, KALIFORNIEN, USA

KALV TRI-TIP 375KR
Sparris, pepparsky, ramslök, friterad rödbeta, potatispuré smaksatt med dragon
VEAL TRI-TIP 375KR
Asparagus, pepper sauce, spring onion, fried beetroot, potato puré flavored with tarragon
CÔTES DU RHÔNE DOMAINE LES CLOS DE CAZAUX, FRANKRIKE



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 210KR
Blandad svamp, västerbottensost, råörda svartavinbär, gräddfil
VEGETARIAN POTATO CAKE 210KR
Mixed mushrooms, Västerbotten cheese, blackcurrants, sour cream
LEMBERG PINOT NOIR, WESTERN CAPE SYDAFRIKA

GNOCCHI 225KR
Parmesan, vit sparris, ramslök, karamelliserad rödlök
GNOCCHI 225KR
Parmesan, white asparagus, spring onion, caramelized red onion
CUVEE MILESIA SANCERRE SERGE LAPORTE, LOIRE, FRANKRIKE

RÄKSALLAD 225KR
Avokado, ägg, krutonger, nobisdressing, rädisor, hyvlad fänkål, gräslök
SHRIMP SALAD 225KR
Avocado, eggs, croutons, nobis dressing, radishes, fennel, chivest
GIESEN ORGANIC SAUVIGNON BLANC, MARLBOROUGH

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.