

GRODAN



FÖRRÄTTER

Enfrees

KALIXLÖJROM 30G/50G 270KR/345KR
ELLER
20G SVENSK STÖRKAVIAR 395KR
Gräddfil, rödlök, rostad brioche, citron
BLEAK ROE FROM KALIX 30G/50G 270KR/345KR
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
ARBOIS ROUGE TRADITION, DOMAINE ROLET, JURA FRANKRIKE

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

GAZPACHO 175KR
Vitlöksbröd, koriander
GAZPACHO 175KR
Garlic bread, coriandes
VITICCIO VERMENTINO, TOSCANA, ITALIEN

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

HALSTRAD TORSKRYGG 345KR
Primörer, dill, hummerbearnaise, färskpotatis
SEARED COD LOIN 345KR
Spring vegetable, dill, lobster bearnaise, new potatoes
CHABLIS SAINT MARTIN, LAROCHE, BOURGOGNE, FRANKRIKE

HELSTEKT RÖDSPÄTTA 345KR
Brynt smör, spenat, pepparrot, citron, lättstuvad potatis
PLAICE ON THE BONE 345KR
Browned butter, spinach, horseradish, lemon, lightly stewed potatoes
CUVEE MILESIA SANCERRE SERGE LAPORTE, LOIRE, FRANKRIKE

RAGGMUNK MED LÖJROM 295KR/365KR
Kalixlöjrom (30g/50g), gräddfil, rödlök, citron
POTATO CAKE WITH BLEAK ROE 295KR/365KR
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 gruyère gratinerad, citron
LOBSTER 275KR/420KR
Boiled or gratinated with gruyère, lemon
CHABLIS SAINT MARTIN, LAROCHE, BOURGOGNE, FRANKRIKE

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, senaps crème, äggula
BEEF RYDBERG 355KR
Diced, fried tenderloin, diced, fried potatoes, fried onions, mustard crème, egg yolk
RIGAL LA NUANCE MALBEC, CAHORS, FRANKRIKE

KLASSISK BIFF TARTAR 185KR/255KR
Silverlök, rödbetor, kapris, dijonnaise
CLASSIC STEAK TARTAR 185KR/255KR
Silver onion, beetroots, capers, dijon
ARBOIS ROUGE TRADITION, DOMAINE ROLET, JURA FRANKRIKE

ENTRECÔTE 445KR
Rödvinssås, bearnaisesås, pommes frites
ENTRECÔTE 445KR
Red wine sauce, bearnaise sauce, French fries
LOUIS M MARTINI CABERNET SAUVIGNON, KALIFORNIEN, USA

KÖTTBULLAR 245KR
Gräddsås, råörda lingon, pressgurka, potatispuré
MEATBALLS 245KR
Cream sauce, lingonberries, pickled cucumber, potato purée
GHOST PINE ZINFANDEL, KALIFORNIEN, USA

KALVYTTERFILÉ 375KR
Sparris, pepparsky, ramslök, friterad rödbeta, potatispuré smaksatt med dragon
VEAL FILLET 375KR
Asparagus, pepper sauce, spring onion, fried beetroot, potato puré flavored with tarragon
MORELLINO DI SCANSANO, VITICCIO, TOSCANA D.O.C.G, ITALIEN



HUSETS CHAMPAGNE

POMMERY BRUT ROYAL
CHAMPAGNE FRANKRIKE 165KR/900KR

SALLAD & VEGO

CAESARSALLAD 215/235KR
Majskäckling eller räkor, romansallad, caesardressing, parmesan, krutonger, bacon
CAESAR SALAD 215/235KR
Corn fed chicken or shrimps, lettuce, caesar dressing, parmesan, croutons, bacon
ARBOIS ROUGE TRADITION, DOMAINE ROLET, JURA FRANKRIKE
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

SPARRISRISOTTO 225KR
Parmesan, sommarkantareller, skärbönor, bondbönor
ASPARAGUS RISOTTO 225KR
Parmesan, summer chanterelles, chopped beans, broad beans
ARBOIS ROUGE TRADITION, DOMAINE ROLET, JURA FRANKRIKE

RÄKSALLAD 225KR
Papaya, cashewnöt, koriander, mangoskum, gladnudlar, lime, chili
SHRIP SALAD 225KR
Papaya, cashew, coriander, mango foam, noodles, lime, chili
HÖRNER GRAUBURGUNDER STEINBOCK, PFALZ, TYSKLAND

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.