

GRODAN



FÖRRÄTTER

Enfrees

- KALIXLÖJROM** 30G/50G 295KR/375KR
ELLER
20G SVENSK STÖRKAVIAR 395KR
Gräddfil, rödlök, rostad brioche, citron
- BLEAK ROE FROM KALIX** 30G/50G 295KR/375KR
OR
SWEDISH STURGEON CAVIAR 30G 395KR
Sour cream, red onion, roasted brioche, lemon
- POMMERY APANAGE BLANC DE BLANCS CHAMPAGNE** FRANKRIKE
- KANTARELLTOAST** 205KR
Levainbröd, madeira, wrångebäcksost, örtsallad
- CHANTERELLE TOAST** 205KR
Levain bread, madeira, wrångebäck cheese, herb salad
- MORELLINO DI SCANSANO, VITICCIO, TOSCANA, ITALIEN**

FÄRSKA RÄKOR 185KR

Toast, aioli, citron

SHRIMPS 185KR

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

OXFILÉCARPACCIO 205KR

Hasselnötscrème, fransk vattenkrasse, gruyere, picklade sommarkantareller

CARPACCIO 205KR

Thinly sliced beef fillet, hazelnut cream, French watercress, gruyere, pickled summer chanterelles

LEMBERG PINOT NOIR, WESTERN CAPE, SYDAFRIKA

VITLÖKSGRATINERADE SNIGLAR 175KR

Persilja, surdegsbröd

GARLIC GRATINATED SNAILS 175KR

Parsley, sourdough bread

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

BAKAD PIGGVAR 385KR

Smörsås, forellrom, mangold, gräslök, potatis

BAKED TURBOT 385KR

Butter sauce, trout roe, chard, chives, potatoes

CHABLIS SAINT MARTIN, LAROCHE, BOURGOGNE, FRANKRIKE

HALSTRAD RÖDING 325KR

Havskräftsky, krondill, västeråsgurka, friterad gulbeta, potatispuré smaksatt med dill

SEARED CHAR 325KR

Havskräftsky, dill, Västerås cucumber, fried yellow beetroot, potato puree flavored with dill

MARTÍN CÓDAX ALBARIÑO, RIAS BAIXAS, SPANIEN

RAGGMUNK MED LÖJROM 325KR/395KR

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

POTATO CAKE WITH BLEAK ROE 325KR/395KR

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 290KR/440KR

Kokt eller gruyère gratinerad, citron

LOBSTER 290KR/440KR

Boiled or gratinated with gruyère, lemon

CHABLIS SAINT MARTIN, LAROCHE, BOURGOGNE, FRANKRIKE

MOULE MARINIÈRE 185KR/245KR

Blåmusslor, schalottenlök, vitlök, vittvin, grädde, aioli

MOULE MARINIÈRE 185KR/245KR

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 255KR

Champinjoner, bacon, kaprisbär, portvinssås, äpple, potatispuré

VEAL LIVER 255KR

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

LEMBERG PINOT NOIR, WESTERN CAPE SYDAFRIKA

FISKGRYTA 265KR

Räkor, musslor, aioli, krutonger

FISH CASSEROLE 265KR

Shrimps, mussels, aioli, croutons

HÖRNER GRAUBURGUNDER STEINBOCK PFALZ TYSKLAND

LÖVBIFF 240KR

Färskriven pepparrot, äggula, pommes frites

MINUTE STEAK 240KR

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

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

HJORTYTTERFILÉ 395KR

Långpepparsky, ängssyresmör, bondböner, svarvad rödbeta, hösttryffel, potatisfritters

VENISON FILLET 395KR

Pepper sauce, sorrel butter, shredded beetroot, autumn truffles, potato fritters

MORELLINO DI SCANSANO, VITICCIO, TOSCANA, ITALIEN

WALLENBERGARE 255KR

Rårörda lingon, gröna ärtor, brynt smör, potatispuré

WALLENBERGARE 255KR

Peas, preserved lingonberries, browned butter, potato purée

GHOST PINE ZINFANDEL, KALIFORNIEN, USA



HUSETS CHAMPAGNE

POMMERY BRUT ROYAL

CHAMPAGNE FRANKRIKE 165KR/900KR

SALLAD & VEGO

CAESARSALLAD 225/245KR

Majskyckling eller räkor, romansallad, caesardressing, parmesan, krutonger, bacon

CAESAR SALAD 225/245KR

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 225KR

Sommarkantareller, västerbottensost, råörda svartavinbär, gräddfil

VEGETARIAN POTATO CAKE 225KR

Chanterelles, Västerbotten cheese, blackcurrants, sour cream

LEMBERG PINOT NOIR, WESTERN CAPE SYDAFRIKA

GNOCCHI 225KR

Sommarkantareller, gremolata, parmesan, schalottenlökscconfit

GNOCCHI 225KR

Summer chanterelles, gremolata, parmesan, shallot confit

ARBOIS ROUGE TRADITION, DOMAINE ROLET, JURA FRANKRIKE

RÄKSALLAD 230KR

Avokado, nobisdressing, ägg, hariots coverts, krutonger, dill, citron

SHRIMP SALAD 230KR

Avocado, nobis dressing, eggs, hariots coverts, croutons, dill, lemon

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.