

GRODAN



LUNCH

Aujourd'hui

DAGENS TIPS 170 KR
SERVERAS VARDAGAR 11.00-14.00

MÅNDAG

Isterband med betor, senap och persiljestuvad potatis
Smoked sausage with beetroot, mustard and parsley stewed potatoes

TISDAG

Rödvinsbräserad högre, syrad lök, haricot vert och potatispuré
Red wine braised prime rib, pickled onion, haricot vert and potato puree

ONSDAG

Torsk med äggsås, sockerärter, pepparrot, dill och kokt potatis
Cod with egg sauce, sugar peas, horseradish, dill and boiled potatoes

TORSdag

Lammfärsbiffar med gurkrait, rostad vitlök, kalvsky och rosmarinpotatis
Lamb salisbury steaks with gurkrait, garlic, veal steak and rosemary potatoes

FREDAG

Fläskschnitzel med kapris smör, citron, rödvinssås och stekt potatis
Pork schnitzel with caper butter, lemon, red wine sauce and fried potatoes

VECKANS VEGETARISKA 170 KR

Gratinerad polenta, zucchini, mozzarella, basilika, pistage, tomatvinägrett
Polenta, zucchini, mozzarella, basil, pistachio, tomato vinaigrette

OMELETT 175 KR

Svartrökt skinka, Gruyère och sallad

OMELETTE 175 KR

Smoked ham, Gruyère and salad

Alltid på lunchen!



SALLAD & VEGO

CAESARSALLAD 225/245 KR

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

CAESAR SALAD 225/245 KR

Corn fed chicken or shrimps, lettuce, caesar dressing, parmesan, croutons, bacon

CHÈVRESALLAD 220 KR

Bakade betor, spenat, levainbröd, valnötter, färskost, basilika

CHÈVRE SALAD 220 KR

Baked beetroot, spinach, levainbread, walnuts, cream cheese, basil

GRÖNA RAGGMUNKEN 225 KR

Sommarkantareller, västerbottensost, rårörda svartavinbär, gräddfil

VEGETARIAN POTATO CAKE 225 KR

Chanterelles, 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 255 KR

Champinjoner, bacon, kaprisbär, portvinssås, äpple, potatispuré

VEAL LIVER 255 KR

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

FISKGRYTA 265 KR

Räkor, musslor, aioli, krutonger

FISH CASSEROLE 265 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 240 KR

Färskriven pepparrot, äggula, pommes frites

MINUTE STEAK 240 KR

Fresh grated horseradish, egg yolk, French fries



FISK

Poissons

HALSTRAD LAX 215 KR

Sandefjordsås, äpple, purjolök, potatisstomp

SEARED SALMON 215 KR

Sandefjord sauce, apple, leek, mashed potatoes

BAKAD PIGGVAR 385 KR

Smörsås, forellrom, mangold, gräslök, potatis

BAKED TURBOT 385 KR

Butter sauce, trout roe, chard, chives, potatoes

RAGGMUNK MED LÖJROM 325 KR/395 KR

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

POTATO CAKE WITH BLEAK ROE 325 KR/395 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 290 KR/440 KR

Kokt eller gruyère gratinerad, citron

LOBSTER 290 KR/440 KR

Boiled or gratinated with gruyère, lemon

MOULE MARINIÈRE 185 KR/245 KR

Blåmusslor, schalottenlök, vitlök, vittvin, grädde, aioli

MOULE MARINIÈRE 185 KR/245 KR

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



FÖRRÄTTER

Entrées

LÖJROM 30G/50G 295 KR/375 KR

20G SVENSK STÖRKAVIAR 395 KR

Gräddfil, rödlök, rostad brioche, citron

BLEAK ROE 30G/50G 295 KR/375 KR

20G SWEDISH STURGEON CAVIAR 395 KR

Sour cream, red onion, roasted brioche, lemon

OXFILÉCARPACCIO 205 KR

Hasselnötskrème, fransk vattenkrasse, gruyere, picklade sommarkantareller

CARPACCIO 205 KR

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

KANTARELLTOAST 205 KR

Levainbröd, madeira, wrångebäckstost, örtsallad

CHANTERELLE TOAST 205 KR

Levain bread, madeira, wrångebäck cheese, herb salad

VITLÖKSGRATINERADE SNIGLAR 175 KR

Persilja, surdegstost

GARLIC GRATINATED SNAILS 175 KR

Parsley, sourdough bread

BURRATA 175 KR

Semitorkade tomater, basilika, vitlöksbröd, pinjenötter

BURRATA 175 KR

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

FÄRSKA RÄKOR 185 KR

Toast, aioli, citron

SHRIMPS 185 KR

Toast, aioli, lemon



KÖTT

Viandes

BIFF RYDBERG 355 KR

Tärnad stekt oxfilé, tärnad stekt potatis, bräserad lök, senapskrème, 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 445 KR

Rödvinsås, bearnaisesås, pommes frites

ENTRECÔTE 445 KR

Red wine sauce, bearnaise sauce, French fries

VILTWALLENBERGARE 255 KR

Rårörda lingon, gröna ärtor, brynt smör, potatispuré

VENISON WALLENBERGARE 255 KR

Peas, preserved lingonberries, browned butter, potato purée

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 FRIES 40 KR

BEARNAISE SAUCE 30 KR

STEAMED VEGETABLES 50 KR

GARLIC BREAD 50 KR

CAESARSALAD 60 KR

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.