

GRODAN



FÖRRÄTTER

Enfrées

LÖJROM 30G/50G 305KR/395KR
ELLER
20G SVENSK STÖRKAVIAR 395KR
Gräddfil, rödlök, rostad brioche, citron
BLEAK ROE 30G/50G 305KR/395KR
OR
SWEDISH STURGEON CAVIAR 30G 395KR
Sour cream, red onion, roasted brioche, lemon
POMMERY APANAGE BLANC DE BLANCS CHAMPAGNE FRANKRIKE

SOS 195KR

Tre sorters sill och strömming, västerbottensost, kryddost, kokt potatis, vispat smör, knäckebröd

SOS 195KR

Three kinds of herring, Västerbotten cheese, spiced cheese, boiled potatoes, whipped butter, crisp bread

KRUSOVICE IMPERIAL & OP ANDERSON AQUAVIT

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

PELLE JANZON 225KR

Tunt skivad oxfilé, löjrom, gräddfil, rödlök, äggula, krutonger

PELLE JANZON 225KR

Thinly sliced beef fillet, bleak roe, sour cream, red onion, egg yolk, croutons

HEY FRENCH, GARGANEGA, SAUVIGNON BLANC, PINOT BIANCO

VITLÖKSGRATINERADE SNIGLAR 175KR

Persilja, surdegsbröd

GARLIC GRATINATED SNAILS 175KR

Parsley, sourdough bread

J VINEYARDS RUSSIAN RIVER VALLEY, CHARDONNAY, USA



HORS D'OEUVRES

GRYTFRITERADE CHIPS - LÖJROM,

GRÄDDFIL, RÖDLÖK 105KR

POT-FRIED CHIPS - BLEAK ROE,

SOUR CREAM, RED ONION 105KR

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

PIGGVAR PÅ BEN 385KR

Smörsås, löjrom, pepparrot, mangold, gräslök, potatis

BAKED TURBOT 385KR

Butter sauce, bleak roe, chard, chives, potatoes

J VINEYARDS RUSSIAN RIVER VALLEY, CHARDONNAY, USA

HALSTRAD RÖDING 325KR

Friterad jordärtskocka, gulbetor, chili, spenat, hummermajonnäs, potatis

SEARED CHAR 325KR

Fried artichoke, beetroot, chilli, spinach, lobster mayonnaise, potatoes

MARTÍN CÓDAX ALBARIÑO, RIAS BAIXAS, SPANIEN

RAGGMUNK MED LÖJROM 335KR/425KR

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

POTATO CAKE WITH BLEAK ROE 335KR/425KR

Bleak roe (30g/50g), crème fraîche, red onion, lemon

POMMERY APANAGE BLANC DE BLANCS, 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 gratinerad, citron

LOBSTER 290KR/440KR

Boiled or gratinated with gruyère, lemon

J VINEYARDS RUSSIAN RIVER VALLEY, CHARDONNAY, USA

MOULE MARINIÈRE 185KR/245KR

Blåmusslor, schalottenlök, vitlök, vittvin, grädde, aioli

MOULE MARINIÈRE 185KR/245KR

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

ARBOIS SAVAGNIN OUILLE SAVAGNIN, JURA, FRANKRIKE

ALLTID PÅ GRODAN

sedan 1985

KLASSISK RAGGMUNK 195KR

Rimmat fläsk, rårörda lingon

POTATO CAKE 195KR

Salted pork, lingonberries

GHOST PINE ZINFANDEL, KALIFORNIEN, USA

KALVLEVER 255KR

Champinjoner, bacon, kapriskbär, 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

ARBOIS ROUGE TRADITION, DOMAINE ROLET, JURA FRANKRIKE



KÖTT

Viandes

BIFF RYDBERG 355KR

Tärnad stekt oxfilé, tärnad stekt potatis, bräserad gul lök, senapscrème, 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 425KR

Rödvinssås, bearnaisesås, pommes frites

ENTRECÔTE 425KR

Red wine sauce, bearnaise sauce, French fries

LOUIS M MARTINI CABERNET SAUVIGNON, KALIFORNIEN, USA

HJORTYTTERFILÉ 395KR

Portvinssky, picklade kantareller, brytbönor, krasse, tryffel, potatiskroketter

FILLET OF DEER 395KR

Port wine sauce, pickled chanterelles, haricot verts, cress, truffles, croquettes

CARODORUM SELECCIÓN ESPECIAL RESERVA, SPANIEN

VILTWALLENBERGARE 255KR

Rårörda lingon, gröna ärtor, brynt smör, potatispuré

VENISON WALLENBERAGARE 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

LEMBERG PINOT NOIR, WESTERN CAPE SYDAFRIKA

NASTL GRÜNER VELTLINER KAMPTAL ÖSTERRIKE

GRÖNA RAGGMUNKEN 225KR

Trattkantareller, champinjoner, Västerbottensost, rårörda svartavinbär, gräddfil

VEGETARIAN POTATO CAKE 225KR

Chanterelles, Västerbotten cheese, blackcurrants, sour cream

BOLGHERI VITICCIO TOSCANA, D.O.C, ITALIEN

VEGETARISKA KROPPKAKOR 230KR

Svampduxelle, kungsmussling, lingon, äpple, brynt smör

VEGETARIAN "KROPPKAKOR" 230KR

Mushroom duxelle, king oyster, lingonberry, apple, brown butter

DOMAINE LE CLOS DE CAZAUX CÔTES DU RHÔNE, FRANKRIKE



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.