

GRODAN



LUNCH

Aujourd'hui

DAGENS TIPS 170 KR
SERVERAS VARDAGAR 11.00-14.00

MÅNDAG

Isterband från Järvsö med inlagda betor, senap och persiljestuvad potatis
"Isterband" from Järvsö with pickled beetroot, mustard and parsley stewed potatis

TISDAG

Kycklinglårfile med champinjoner, grönkål, ingefärssky och pumpa
Chicken thigh filet with mushrooms, kale, ginger cloud and pumpkin

ONSDAG

Halstrad lax med broccoli, syrad kål, brynt smör och potatispuré
Seared salmon with broccoli, cabbage, browned butter and potato purée

TORSDAG

Viltfärsjärpar med Karljohansvampsås, svartvinbärsgele och potatispuré
Salisbury steak with porcini mushroom sauce, blackcurrant jelly and potato puree

FREDAG

Fläskschnitzel med gröna ärtor, persiljesmör, rödvinsås och stekt potatis
Pork schnitzel with green peas, parsley butter, red wine sauce and fried potatoes

VECKANS VEGETARISKA 170 KR

Fregolapasta, tryffelpecorino, picklad rotselleri, rostade hasselnötter
Fregola pasta, truffle pecorino, pickled celeriac, roasted hazelnuts

OMELETT 175 KR

Svartrökt skinka, Gruyère och sallad

OMELETTE 175 KR

Smoked ham, Gruyère and salad



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

RÄKSALLAD 230 KR

Nobisdressing, ägg, avokado, krutonger, citron

SHRIMP SALAD 230 KR

Nobis dressing, egg, avocado, croutons, lemon

GRÖNA RAGGMUNKEN 225 KR

Ostronskivling, champinjoner, Västerbottensost, råörda svartavinbär, gräddfil

VEGETARIAN POTATO CAKE 225 KR

Mixed mushrooms, 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, råörda 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

LÖVBİFF 240 KR

Färskriven pepparrot, äggula, pommes frites

MINUTE STEAK 240 KR

Fresh grated horseradish, egg yolk, French fries



FISK

Poissons

ÅNGAD KOLJA 215 KR

Mousselinesås, sikrom, blomkål, örtslungad potatisé

STEAMED HADDOCK 215 KR

Mousseline sauce, sikrom, cauliflower, herb tossed potatoes

BAKAD FJÄLLRÖDING 325 KR

Hummersås, saffransbakad fänkål, dillpicklad tomat, potatispuré

SEARED CHAR 325 KR

Lobster sauce, saffron-baked fennel, dill pickled tomato, potato purée

RAGGMUNK MED LÖJROM 335 KR/425 KR

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

POTATO CAKE WITH BLEAK ROE 335 KR/425 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, äppelmust, grädde, aioli

MOULE MARINIÈRE 185 KR/245 KR

Mussels, shallot, apple cider, cream, aioli



FÖRRÄTTER

Entrées

LÖJROM 30 G/50 G 305 KR/395 KR

20 G SVENSK STÖRKAVIAR 395 KR

Gräddfil, rödlök, rostad brioche, citron

BLEAK ROE 30 G/50 G 305 KR/395 KR

20 G SWEDISH STURGEON CAVIAR 395 KR

Sour cream, red onion, roasted brioche, lemon

PELLE JANZON 225 KR

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

PELLE JANZON 225 KR

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

BURRATA 175 KR

Picklad röd endive, blodapelsin, grönkålsrostade pumpakärnor

BURRATA 175 KR

Pickled red endive, blood orange and kale roasted pumpkin seeds

VITLÖKSGRATINERADE SNIGLAR 175 KR

Persilja, surdegsbröd

GARLIC GRATINATED SNAILS 175 KR

Parsley, sourdough bread

HUMMERBISQUE 195 KR

Mousseline på kammussla, syrad rotselleri, smördeg och dill

LOBSTER BISQUE 195 KR

Mousseline on scallop, pickled celeriac, puff pastry and dill

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 425 KR

Rödvinsås, bearnaisesås, pommes frites

ENTRECÔTE 425 KR

Red wine sauce, bearnaise sauce, French fries

VILTWALLENBERGARE 255 KR

Rårörda lingon, gröna ärtor, brynt smör, potatispuré

VENISON WALLENBERAGARE 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

ÅNGADE 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

CAESAR SALAD 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.