

# GRODAN



## LUNCH

Aujourd'hui

DAGENS TIPS 170 KR  
SERVERAS VARDAGAR 11.00-14.00

### MÅNDAG

Bakad fläsksida med, äpple, senapsky och alsacepotatis  
Baked pork side with mustard sauce and alsace potatoes

### TISDAG

Coq au vin blanc med champinjoner, sidfläsk, dragon och potatispuré  
Coq au vin blanc with mushrooms, pork loin, tarragon and potato purée

### ONSDAG

Friterad sej med dansk remouladsås, brynt smör, citron och potatis  
Fried saithe with Danish remoulade sauce, browned butter, lemon and potatoes

### TORSDAG

Pannbiff med stekt lök, saltgurka, lötsky och potatispuré  
Salisbury steak with fried onions, pickles, onion sauce and potato puree

### FREDAG

Kalvgryta provencale med paprika, zucchini, gremolata och saffransris  
Veal stew provencale with peppers, zucchini, gremolata and saffron rice

### VECKANS VEGETARISKA 170 KR

Fregolapasta, tomat, burrata, basilika, vitlöksbröd  
Fregola pasta, tomato, burrata, basil, garlic bread

### 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

### 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

### REGNBÅGSLAX 215 KR

Syrad rödbeta, Västerbottensost, brynt smör, rösti  
RAINBOW TROUT 215 KR  
Pickled beetroot, Västerbotten cheese, browned butter, rösti

### 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 30G/50G 305 KR/395 KR

20G SVENSK STÖRKAVIAR 395 KR

Gräddfil, rödlök, rostad brioche, citron  
BLEAK ROE 30G/50G 305 KR/395 KR

20G 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

Råörda 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  
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.