

GRODAN



FÖRRÄTTER

Entrées

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

ANKLEVERGANACHE 205KR
Äppelkompott, calvados, hasselnötter, brioche
DUCK LIVER GANACHE 205KR
Apple compote, calvados, hazelnuts, brioche
POMMERY APANAGE BLANC DE BLANCS, CHAMPAGNE FRANKRIKE

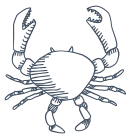
GRAVAD SKREITORSK 175KR
Kålrabbi, citrus, pistaschnötter, espelettepeppar
LIGHTLY CURED COD 175KR
Kohlrabi, citrus, pistachios, espelette pepper
MARTÍN CÓDAX ALBARIÑO, RIAS BAIXAS, SPANIEN

HUMMERBISQUE 195KR
Mousseline på kammussla, syrad rotselleri, smördeg och dill
LOBSTER BISQUE 195KR
Scallop mousseline, pickled celeriac, puff pastry and dill
POMMERY APANAGE BLANC DE NOIR CHAMPAGNE FRANKRIKE

BURRATA 175KR
Picklad röd endive, blodapelsin, grönkålsrostade pumpakärnor
BURRATA 175KR
Pickled red endive, blood orange and kale roasted pumpkin seeds
ARBOIS ROUGE TRADITION, DOMAINE ROLET, JURA FRANKRIKE

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

GRATINERADE SNIGLAR 175KR
Persilja, citron, fänkål, pastis, surdegbröd
GRATINATED SNAILS 175KR
Parsley, lemon, fennel, pastis, sourdough bread
HÖRNER GRAUBURGUNDER STEINBOCK PFALZ TYSKLAND



Vid tillgång!

GRODANS SKALDJUR

Fruits de Mer

RÄKOR 200G 185KR
Aioli och rostat bröd

HAVSKRÄFTOR 150G 195KR
Rostat bröd, citron, aioli

HALV KRABBA 165KR
Hovmästarsås och rostat bröd

SKALDJURSPLATÅ 855KR
1/2 hummer, 1/2 krabba, 2 havskräftor,
4 Fine de clarie, en näve räkor, Serveras med hovmästarsås, schalottenvinägrett, aioli och rostat bröd



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



FISK

Poissons

PIGGVAR PÅ BEN 385KR
Brynt smör, räkor, kapris, pepparot, lättstuvad potatis
BAKED TURBOT 385KR
Browned butter, shrips, capers, horseradish, lightly stewed potatoes
J VINEYARDS RUSSIAN RIVER VALLEY, CHARDONNAY, USA

BAKAD FJÄLLRÖDING 335KR
Hummersås, saffransbakad fänkål, dillpicklade tomat, potatispuré
BAKED CHAR 335KR
Lobster sauce, saffron-baked fennel, dill pickled tomatoes, potato purée
HEY FRENCH, GARGANEGA, SAUVIGNON BLANC, PINOT BIANCO

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 gruyère gratinerad, citron
LOBSTER 290KR/440KR
Boiled or gratinated with gruyère, lemon
J VINEYARDS RUSSIAN RIVER VALLEY, CHARDONNAY, USA

MOULE MARINIÈRE 185KR/245KR
Blåmusslor, schalottenlök, vitt vin, vitlök, grädde, aioli
MOULE MARINIÈRE 185KR/245KR
Mussels, shallots, white wine, garlic, 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
Championjoner, 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
ARBOIS ROUGE TRADITION, DOMAINE ROLET, JURA 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.



KÖTT

Viandes

BIFF RYDBERG 375KR
Tärnad stekt oxfilé, tärnad stekt potatis, bräserad gul lök, senapscrème, äggula
BEEF RYDBERG 375KR
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
Blomkålspuré, bakad schalottenlök, toppmurklor, vintertryffel, rödvinssås, blomkålsskott
FILLET OF DEER 395KR
Cauliflower puree, baked shallots, morels, winter truffle, red wine sauce, cauliflower shoots
CARODORUM SELECCIÓN ESPECIAL RESERVA, SPANIEN

VILTWALLENBERGARE 265KR
Rårörda lingon, gröna ärtor, brynt smör, potatispuré
VENISON WALLENBERAGARE 265KR
Peas, preserved lingonberries, browned butter, potato purée
GHOST PINE ZINFANDEL, KALIFORNIEN, USA

HUSETS CHAMPAGNE

POMMERY BRUT ROYAL
CHAMPAGNE FRANKRIKE 175KR/960KR

SALLAD & VEGO

CAESARSALLAD 225/245KR
Majskykling 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
Ostronskivling, championjoner, Västerbottensost, rårörda svartavinbär, gräddfil
VEGETARIAN POTATO CAKE 225KR
Mixed mushrooms, Västerbotten cheese, blackcurrants, sour cream
BOLGHERI VITICCIO TOSCANA, D.O.C, ITALIEN

BAKAD SPETSKÅL 230KR
Blomkålspuré, parmesanost, hasselnötter, äpple
BAKED POINT CABBAGE 230KR
Cauliflower puree, parmesan cheese, hazelnuts, apple
DOMAINE LE CLOS DE CAZAUX CÔTES DU RHÔNE, FRANKRIKE

GARNITYR

Köp till eller byt ut
TOMAT- & LÖKSALLAD 50KR
POMMES FRITES 40KR
BEARNAISESÅS 30KR
ÂNGADE 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