

GRODAN



LUNCH

Au jour d'hui

DAGENS TIPS 170 KR
SERVERAS VARDAGAR 11.00-14.00

MÅNDAG

Köttfärslimpa med broccoli, grönpepparsås och rostad potatis
Meatloaf with broccoli, green pepper sauce and roasted potatoes

TISDAG

Kalv i dill med primörer och kokt potatis
Veal casserole with dill, primroses and boiled potatoes

ONSDAG

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

TORSDAG

Coq au vin blanc med champinjoner, gröna ärtor och potatispuré
Coq au vin blanc with mushrooms, green peas and potato purée

FREDAG

Lammfärsbiffar med fetaost, gurkraita och rosmarinpotatis
Lamb salisbury steaks with feta cheese, gurkraita and rosemary potatoes

VECKANS VEGETARISKA 170 KR

Aubergine, matvete, örter, rostade solrosfrön, citrusyoghurt
Eggplant, wheat, herbs, roasted sunflower seeds, citrus yogurt



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

SALLAD "BIFF LYONNAISE" 230 KR

Ägg, dijonsenap, rökt sidfläsk, krutonger, haricots verts

SALAD "BEEF LYONNAISE" 230 KR

Eggs, dijon mustard, smoked pork, croutons, green beans

GRÖNA RAGGMUNKEN 225 KR

Ostronskivling, champinjoner, Västerbottensost, rårörda 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, 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

LÖVBIFF 240 KR

Färskriven pepparrot, äggula, pommes frites

MINUTE STEAK 240 KR

Fresh grated horseradish, egg yolk, French fries



FISK

Poissons

SKREIRYGG "BOURGUIGNON" 285 KR

Rökt sidfläsk, champinjoner, endive, rödvinsås smaksatt med brynt smör

COD LOIN "BOURGUIGNON" 285 KR

Smoked pork, mushroom, endive, red wine sauce flavored with browned butter

BAKAD FJÄLLRÖDING 335 KR

Hummersås, saffransbakad fänkål, dillpicklad tomat, potatispuré

SEARED CHAR 335 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, vitt vin, vitlök, grädde, aioli

MOULE MARINIÈRE 185 KR/245 KR

Mussels, shallots, white wine, garlic, 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

GRATINERADE SNIGLAR 175 KR

Persilja, citron, fänkål, pastis, surdegbsbröd

GRATINATED SNAILS 175 KR

Parsley, lemon, fennel, pastis, sourdough bread

HUMMERBISQUE 195 KR

Mousseline på kammussla, syrad rotselleri, smördeg och dill

LOBSTER BISQUE 195 KR

Scallop mousseline, pickled celeriac, puff pastry and dill

FÄRSKA RÄKOR 185 KR

Toast, aioli, citron

SHRIMPS 185 KR

Toast, aioli, lemon



KÖTT

Viandes

BIFF RYDBERG 375 KR

Tärnad stekt oxfilé, tärnad stekt potatis, bräserad lök, senapscrème, äggula

BEEF RYDBERG 375 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 265 KR

Rårörda lingon, gröna ärtor, brynt smör, potatispuré

VENISON WALLENBERAGARE 265 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

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.