

GRODAN



FÖRRÄTTER

Entrées

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

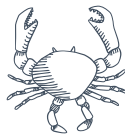
TUPPLEVERMOUSSE 175KR
Pistaschnötter, smörstekt brioche, päron och fänkålschutney
ROOSTER LIVER MOUSSE 175KR
Pistachios, butter-fried brioche, pear and fennel chutney
POMMERY BRUT ROYAL, CHAMPAGNE FRANKRIKE

BOQUERONES 145KR
Surdegsbröd, rostad vitlök, manchego
BOQUERONES 145KR
Sourdough bread, roasted garlic, manchego
ARBOIS SAVAGNIN OUILLE SAVAGNIN, JURA, FRANKRIKE

VIT SPARRIS 225KR
Inkokt vit sparris, stenbitsrom, hollandaisesås, krispig potatis
WHITE ASPARAGUS 225KR
Poached white asparagus with lumpfish roe, hollandaise sauce, crispy potatoes
MEHRLEIN, GENTLEMAN RIESLING, RHEINGAU, TYSKLAND

BURRATA 185KR
Inlagda tomater, oliver, aubergine, rostade pumpakärnor
BURRATA 185KR
Pickled tomatoes, olives, eggplant, roasted pumpkin seeds
POMMERY BRUT ROYAL ROSÉ, CHAMPAGNE, 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
POMMERY APANAGE BLANC DE BLANCS CHAMPAGNE FRANKRIKE



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, aiolii och rostat bröd



HORS D'OEUVRES

POTATISCHIPS, GRÄDDFIL, RAMSLÖK, STENBITSROM 95KR
POTATO CHIPS, SOUR CREAM, RAMSON, LUMPFISH ROE 95KR

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
Inkokt vit sparris, zucchini, färsk vitlök, smörsås, potatispuré
BAKED CHAR 335KR
White asparagus, zucchini, fresh garlic, butter sauce, potato purée
DOMAINE LOUIS MOREAU CHABLIS BURGOGNE FRANKRIKE

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, 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, råörda lingon
POTATO CAKE 195KR
Salted pork, lingonberries
GHOST PINE ZINFANDEL, KALIFORNIEN, USA

KALVLEVER 255KR
Champinjoner, bacon, kaprisbär, portvinssås, äpple, potatispuré
VEAL LIVER 255KR
Champignons, bacon, caper berries, portwine sauce, apple, mashed potatoes
LEMBERG PINOT NOIR, WESTERN CAPE SYDAFRIKA

FISKGRYTA 275KR
Räkor, musslor, aioli, krutonger
FISH CASSEROLE 275KR
Shrimps, mussels, aioli, croutons
HÖRNER GRAUBURGUNDER STEINBOCK PFALZ TYSKLAND

LÖVBIFF 245KR
Färskriven pepparrot, äggula, pommes frites
MINUTE STEAK 245KR
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

KALVRYGG 385KR
Sparris, silverlök, kalvsky, ramslök, jordärtskocka, krokett smaksatt med toppmurkla och grönpeppar
VEAL LOIN 385KR
Silver onion, Sveal cloud, spring onion, artichoke, croquette flavored with morel and green pepper
ARBOIS ROUGE TRADITION, DOMAINE ROLET, JURA FRANKRIKE

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

HUSETS CHAMPAGNE

POMMERY BRUT ROYAL
CHAMPAGNE FRANKRIKE 185KR/990KR

SALLAD & VEGO

CAESARSALLAD 225/245KR
Majskycyckling 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, champinjoner, Västerbottensost, råörda svartavinbär, gräddfil
VEGETARIAN POTATO CAKE 225KR
Mixed mushrooms, Västerbotten cheese, blackcurrants, sour cream
CARODORUM SELECCIÓN TEMPRANILLO, KASTILIEN-LEÓN, SPANIEN

KROPPKAKOR 245KR
Svampfyllda kroppkakor, brynt smör, lingon, grön sparris, mangold
POTATO DUMPLINGS 245KR
Mushroom-filled dumplings, browned butter, lingonberries, green asparagus, chard
LOUIS M MARTINI, CABERNET SAUVIGNON, KALIFORNIEN, USA

RÄKSALLAD 245KR
Nobisdressing, avokado, gräslök, ägg, citron, haricots verts
SHRIMP SALAD 245KR
Nobis dressing, avocado, chives, egg, lemon, green beans
2021 ULTIMATE PROVENCE, FRANKRIKE

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