

GRODAN



FÖRRÄTTER

Entrées

LÖJROM 30G/50G 305KR/395KR

20G SVENSK STÖRKAVIAR 445KR
Gräddfil, rödlök, rostad brioche, citron

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

SWEDISH STURGEON CAVIAR 20G 445KR
Sour cream, red onion, roasted brioche, lemon

VIT SPARRIS 235KR

Inkokt vit sparris med hollandaise, krispig potatis, stenbitsrom, rädisa och örtsallad

WHITE ASPARAGUS 235KR

Cooked white asparagus with hollandaise, crispy potatoes, lumpfish roe, radish and herb salad

KALVTARTAR 215KR

Handskuret kalvinnanlår med Löjrom, pepparrot, dill, färskost, gurka och krispig potatis

VEAL TARTARE 215KR

Hand-cut Swedish veal thigh with bleak roe, horseradish, dill, cream cheese and crispy potatoes

GRATINERADE SNIGLAR 185KR

Citrontimjan, rostad vitlök, vit miso och surdegsgalette

GRATINATED SNAILS 185KR

Lemon thyme, roasted garlic, white miso, sourdough baguette

BURRATA 185KR

Marinerade tomater, ärtpesto, rostade pinjenötter jordgubbar och rostat surdegsgbröd

BURRATA 185KR

Marinated tomatoes, pea pesto, roasted pine nuts strawberries and roasted sourdough bread

TONFISK CRUDO 195KR

Jalapeno, honungsmelon, gurka, gula tomat och koriander

TUNAFISH CRUDO 195KR

Jalapeno, honeydew melon, cucumber, yellow tomato and coriander

FÄRSKA RÄKOR 195KR

Toast, aioli, citron

FRESH SHRIMPS 195KR

Toast, aioli, lemon

HUITRES OSTR
REGAL
SPÉCIALES NR 3

48KR/1

250KR/6

480KR/12

O
S
T
R
O
N

HUITRES CÉLINE
FINE DE
BRETAGNE NR 4

38KR/1

195KR/6

385KR/12

Serveras med mignonette, citron och Grodans hotsauce

HORS D'OEUVRES

CHIPS MED STENBITSROM, GRÄDDFIL 145KR

CHIPS WITH LUMPFISHROE, SOUR CREAM 145KR

BANDERILLAS - PICKLADE GRÖNSAKER 75KR

BANDERILLAS - PICKLES 75KR

PIMIENTO DE PADRON 75KR

PIMIENTO DE PADRON 75KR

TXISTORRA - BASKISK CHORIZO 90KR

TXISTORRA - BASQUE CHORIZO 90KR

MARCONAMANDLAR 75KR

MARCONA ALMONDS 75KR

OLIVER 65KR

OLIVES 65KR

GARNITYR

Köp till eller byt ut

TOMAT-& LÖKSALLAD 70KR

POMMES FRITES 55KR

BEARNAISESÅS 40KR

ÅNGADE GRÖNSAKER 75KR

VITLÖKSBRÖD 55KR

CAESARSALLAD 75KR

GARNITURE

Add or replace

TOMATO & ONION SALAD 70KR

FRENCH FRIES 55KR

BEARNAISE SAUCE 40KR

STEAMED VEGETABLES 75KR

GARLIC BREAD 55KR

CAESARSALAD 75KR



FISK

Poissons

HELSTEKT RÖDSPÄTTA 375KR

Räkor, pepparrot, krusbär, gröna ärtor, brynt smör och färskpotatis

PLAICE ON THE BONE 375KR

Prawns, horseradish, gooseberries, green peas, browned butter and new potatoes

BAKAD FJÄLLRÖDING 345KR

Ramslöksaioli, chili, blåmusselsmörsås, vårlök och potatispuré

BAKED CHAR 345KR

Ramson aioli, chilli, blue mussel butter sauce, spring onion and potato puree

MOULE MARINIÈRE 195KR/285KR

Blåmusslor, schalottenlök, vitt vin, vitlök, grädde, aioli

MOULE MARINIÈRE 195KR/285KR

Mussels, shallots, white wine, garlic, cream, aioli

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

GRODANS SKALDJURSPASTA 270KR

Linguini, räkor, musslor, tomat, vitt vin, chili

GRODANS SHELLFISH PASTA 270KR

Linguini, shrimps, mussels, tomatoes, white wine, chili

HUSETS CHAMPAGNE

NV HENRIOT SOUVERAIN BRUT

CHAMPAGNE FRANKRIKE 195KR/1050KR

ALLTID PÅ GRODAN

Sedan 1985

KLASSISK RAGGMUNK 215KR

Rimmat fläsk, råörda lingon

POTATO CAKE 215KR

Salted pork, lingonberries

KALVLEVER 275KR

Champinjoner, bacon, kapriskbär, portvinssås, äpple, potatispuré

VEAL LIVER 275KR

Champignons, bacon, caper berries, portwine sauce, apple, mashed potatoes

FISKGRYTA 295KR

Räkor, musslor, aioli, krutonger

FISH CASSEROLE 295KR

Shrimps, mussels, aioli, croutons

LÖVBIFF 255KR

Färskriven pepparrot, äggula, pommes frites

MINUTE STEAK 255KR

Fresh grated horseradish, egg yolk, French fries



KÖTT

Viandes

ENTRECÔTE 445KR

Tomatsallad, rödvinssås, bearnaisesås, pommes frites

ENTRECÔTE 445KR

Tomato salad, red wine sauce, bearnaise sauce, French fries

BIFF RYDBERG 405KR

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

BEEF RYDBERG 405KR

Diced, fried tenderloin, diced, fried potatoes, fried onions, mustard crème, egg yolk

KLASSISK BIFF TARTAR 185KR/285KR

Silverlök, rödbetor, kapris, dijonnaise

CLASSIC STEAK TARTAR 185KR/285KR

Silver onion, beetroots, capers, dijon

KÖTTBULLAR 265KR

Gräddsås, lingon, pressgurka, potatispuré

MEATBALLS 265KR

Cream sauce, lingonberries, pickled cucumber, potato purée

KRYDDSTEKT KALVRYGG 405KR

Vårprimörer, örtsmör, rödvinssås, Västerbottensost och rösti

VEAL LOIN 405KR

Spring primroses, herb butter, red wine sauce, Västerbotten cheese and rösti

SALLAD & VEGO

CAESARSALLAD 245/265KR

Majskycckling eller räkor, romansallad, caesardressing, parmesan, krutonger, bacon

CAESAR SALAD 245/265KR

Corn fed chicken or shrimps, lettuce, caesar dressing, parmesan, croutons, bacon

RÄKSALLAD 255KR

Avokado, ägg, syrad silverlök, fänkål, dill, aioli, citron och krutonger

SHRIMP SALAD 255KR

Avocado, egg, pickled silver onion, fennel, dill, aioli, lemon and croutons

GRÖNA RAGGMUNKEN 235KR

Ostronskivling, champinjoner, råörda svarta vinbär, Västerbottensost

VEGETARIAN POTATO CAKE 235KR

Various mushrooms, black currants, Västerbotten cheese

KROPPKAKOR 255KR

Kroppkakor fyllda med toppmurklor, grön sparris, mangold, syrad silverlök samt grönärts och ramslöksvelouté

POTATO DUMPLINGS 255KR

Potato dumplings filled with morel and asparagus, Swiss chard, silver onion with green pea and ramson velouté

TIPS FRÅN VINKÄLLAREN

VITT

2022 Jean Paul & Benoit -
Droin, Chablis 1:er Cru,
Vaillons , Frankrike
340KR /1350KR

2021 Schloss Gobelsburg,
Riesling, Gaisberg,
Kamptal Österrike
300KR /1200KR

2020 Château Fuissé,
Tête du Cru, Bourgogne,
Frankrike
265KR /1090K

2020 Biologist Craft Winery
Chardonnay Orange,
Ukraina
175KR /650KR

RÖTT

2012 Ramage la Bastisse,
Haut-Medoc,
Bordeaux
225KR /950KR

2019 Le Serre
Nuove dell' Ornellaia,
Bolgheri, Toscana, Italien
325KR /1290KR

2021 Sylvain Pataille,
Marsannay, Bourgogne,
Frankrike 375
375KR /1490KR

2021 M. Chapoutier,
La Bernardine,
Châteauneuf-du -Pape
375KR /1490KR



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.