

LUNCH

An jour d'hui

DAGENS TIPS 185^{KR}
Serveras vardagar 11:00 - 14:00

MÅNDAG

Kalvfärsbiffar, pepparsås, haricots verts, rostad potatis
Veal patties, pepper sauce, haricots verts, roasted potato

TISDAG

Stekt fläsk, löksås, persilja, färskpotatis
Fried pork, onion sauce, parsley, new potato

ONSDAG

Ångad sej, vitsparris, ramslök, rostad smörsås, färskpotatis
Steamed saithe, white asparagus, ramson, roasted butter sauce, new potato

TORSDAG

Kyckling picatta, tomatås, curry picklad rättika, basmatiris
Chicken picatta, tomato sauce, curry pickled radish, basmati rice

FREDAG

Lammfärsbiffar, raita, lammsky, rostad potatis
Lamb patties, raita, lamb gravy, roasted potato

VECKANS VEGETARISKA 215^{KR}

Fregola pasta, tomat, chili, burrata
Fregola pasta, tomato, chili, burrata



FISK

Poissons

BAKAD REGNBÅGSFORELL 275^{KR}

Vitvinssås, gotlands sparris, tomat, färsk potatis

BAKED RAINBOW TROUT 275^{KR}

White wine sauce, gotlands asparagus, tomato, new potato

BAKAD FJÄLLRÖDING 345^{KR}

Ramslöksaioli, jalapeño, blåmusselsmörsås, vårlök, potatispuré

BAKED CHAR 345^{KR}

Ramson aioli, jalapeño, blue mussel sauce, spring onion, potato puré

MOULE MARINIÈRE 195^{KR}/285^{KR}

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

MOULE MARINIÈRE 195^{KR}/285^{KR}

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

RAGGMUNK MED KALIX LÖJROM 355^{KR}/425^{KR}

Löjrom (30g/50g), gräddfil, rödlök, citron

POTATO CAKE WITH KALIX BLEAK ROE 355^{KR}/425^{KR}

Bleak roe (30g/50g), crème fraîche, red onion, lemon

GRODANS SKALDJURSPASTA 275^{KR}

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

GRODAN'S SHELLFISH PASTA 275^{KR}

Linguini, shrimp, mussels, tomatoes, white wine, chili

HORS D'OEUVRES

PIMIENTO DE PADRON 95^{KR}

PIMIENTO DE PADRON 85^{KR}

TXISTORRA - BASKISK CHORIZO 95^{KR}

TXISTORRA - BASQUE CHORIZO 90^{KR}

MARCONAMANDLAR 75^{KR}

MARCONA ALMONDS 75^{KR}

OLIVER 65^{KR}

OLIVES 65^{KR}

ALLTID PÅ GRODAN

KLASSISK RAGGMUNK 215^{KR}

Rimmat fläsk, rårörda lingon

POTATO CAKE 215^{KR}

Salted pork, lingonberries

KALVLEVER 285^{KR}

Champinjoner, bacon, kaprisbär, portvinssås, äpple, potatispuré

VEAL LIVER 285^{KR}

Champignons, bacon, caper berries, portwine sauce, apple, potato puré

FISKGRYTA 295^{KR}

Räkor, musslor, aioli, krutonger

FISH CASSEROLE 295^{KR}

Shrimp, mussels, aioli, croutons

LÖVBIFF 265^{KR}

Färskriven pepparrot, äggula, pommes frites

MINUTE STEAK 265^{KR}

Fresh grated horseradish, egg yolk, french fries

OSTRON

HUÎTRES CÉLINE FINE DE BRETAGNE NR 4

40^{KR}/1
205^{KR}/6

HUÎTRES OSTRA REGAL SPÉCIALES NR 3

55^{KR}/1
275^{KR}/6

Serveras med mignonette, citron & Grodans hotsauce

SALLAD & VEGO

CAESARSALLAD 245^{KR}/265^{KR}

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

CAESAR SALAD 245^{KR}/265^{KR}

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

RÅKSALLAD 275^{KR}

Ägg, avokado, fänkål, krutonger, citron, aioli

SHRIMP SALAD 275^{KR}

Egg, avocado, fennel, croutons, lemon, aioli

GRÖNA RAGGMUNKEN 245^{KR}

Champinjon, ostronskivling, rårörda svarta vinbär, gräddfil, västerbottensost

VEGETARIAN POTATO CAKE 245^{KR}

Champignons, oyster mushroom, black currant, sour cream, västerbotten cheese

FRUKOST

VI SERVERAR FRUKOST
PÅ VARDAGAR MELLAN
07:30 OCH 10:00



Grodan är en kontantfri krog - endast kortbetalning.
Grodan does not handle cash - creditcard payments only.

Har du allergier eller frågor om våra ingredienser, fråga gärna vår personal.
Do you have any allergies or questions about ingredients, please ask our staff.

Blötdjur som musslor & ostron är så kallade högriskslivsmedel och bör ätas med försiktighet.
Oysters & mussels are so called high risk foods and should be eaten with caution.

FÖRRÄTTER

Entrées

KALIX LÖJROM 30G/50G 325^{KR}/415^{KR}

ELLER

20G SVENSK STÖRKAVIAR 445^{KR}
Gräddfil, rödlök, rostad brioche & citron
KALIX BLEAK ROE 30G/50G 325^{KR}/415^{KR}

OR

SWEDISH STURGEON CAVIAR 20G 445^{KR}
Sour cream, red onion, roasted brioche & lemon

SKALDJURSTOAST 235^{KR}

Brunkrabba, räkor, amarillo-chili, majs, grön tomat

SEAFOOD TOAST 235^{KR}

Brown crab, shrimps, amarillo-chili, corn, green tomato

GRATINERADE SNIGLAR 185^{KR}

Roquefort, persilja & surdegsgalette

GRATINATED SNAILS 185^{KR}

Roquefort, parsley & sourdough baguette

BURRATA 185^{KR}

Hjärtsallad, glasrabarber, pinjenötter, basilika, mynta, jalapeño, avokadodressing

BURRATA 185^{KR}

Romaine heart salad, rhubarb, pine nuts, basil, mint, jalapeño, avocado dressing

VIT SPARRIS 235^{KR}

Hollandaise, stenbitsrom, örter, friterad potatis

WHITE ASPARAGUS 235^{KR}

Hollandaise, lumpfish roe, herbs, fried potato

FÄRSKA RÄKOR 215^{KR}

Toast, aioli & citron

FRESH SHRIMP 215^{KR}

Toast, aioli, lemon



KÖTT

Viandes

ENTRECÔTE 495^{KR}

Tomatsallad, rödvinssås, bearnaisesås, pommes frites

ENTRECÔTE 495^{KR}

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

BIFF RYDBERG 445^{KR}

Tärnad stekt oxfilé, rödvinssås, tärnad stekt potatis, bräserad gul lök, senapscreme, äggula

BEEF RYDBERG 445^{KR}

Diced fried tenderloin, red wine sauce, diced fried potatoes, fried onions, mustard crème, egg yolk

KLASSISK BIFF TARTAR 195^{KR}/295^{KR}

Silverlök, rödbetor, kapris, dijonnaise (pommes frites)

CLASSIC STEAK TARTAR 195^{KR}/295^{KR}

Silver onion, beetroots, capers, dijonnaise (french fries)

KÖTTBULLAR 275^{KR}

Gräddsås, rårörda lingon, pressgurka, potatispuré

MEAT BALLS 275^{KR}

Cream sauce, lingon berries, pickled cucumber, potato puré

GARNITYR

Köp till eller byt ut

TOMAT- & LÖKSALLAD 75^{KR}

POMMES FRITES 55^{KR}

BEARNAISESÅS 45^{KR}

ÅNGADE GRÖNSAKER 75^{KR}

VITLÖKSBRÖD 55^{KR}

CAESARSALLAD 75^{KR}

GARNITURE

Add or replace

TOMATO & ONION SALAD 75^{KR}

FRENCH FRITES 55^{KR}

BEARNAISE SAUCE 45^{KR}

STEAMED VEGETABLES 75^{KR}

GARLIC BREAD 55^{KR}

CAESAR SALAD 75^{KR}

BUBBLOR

Sparkling

NV ANNA DE CODORNÍU
Catalonia, Spanien
140^{KR}/690^{KR}

NV HENRIOT SOUVERAIN BRUT
Champagne, Frankrike
195^{KR}/1050^{KR}

NV HENRIOT BLANC DE BLANCS
Champagne, Frankrike
210^{KR}/1390^{KR}

NV HENRIOT BRUT ROSÉ
Champagne, Frankrike
1390^{KR}

2008 HENRIOT CUVÉE HEMERA BRUT
Champagne, Frankrike
3600^{KR}

2014 BOLLINGER LE GRANDE ANNÉE
Champagne, Frankrike
3600^{KR}

2015 GOSSET CELEBRIS EXTRA BRUT
Champagne, Frankrike
3900^{KR}

2010 AMOUR DE DEUTZ MILLÉSIMÉ BRUT
Champagne, Frankrike
3700^{KR}

SERENISSIMA, PROSECCO D.O.C EXTRA DRY
Veneto, Italien
690^{KR}

2013 POL ROGER, CUVÉE SIR WINSTON
CHURCHILL
Champagne, Frankrike
4500^{KR}

ROSÉ VIN

Rosé wine

CHAVIN ROSÉ, MÉDITERRANÉE
Languedoc, Frankrike
145^{KR}/580^{KR}

E.GUIGAL, TAVEL
Rhone, Frankrike
750^{KR}

GUIBERTEAU, SAUMUR
Loire, Frankrike
790^{KR}

LES VIGNERONS D'AGIONE, TENDANCE
Korsika, Frankrike
190^{KR}/760^{KR}

ÖL FAT

Draft beer

KRUSOVICE IMPERIAL (0,4L) 106^{KR}

SPENDRUPS SIGNATUR (0,4L) 95^{KR}

MARIESTADS CONTINENTAL MELLANÖL (0,4L) 93^{KR}

WISBY SLEEPY BULLDOG PALE ALE (0,4L) 110^{KR}

METEOR BLANCHE (0,4L) 110^{KR}

BRUTAL BREWING A SHIP FULL OF IPA (0,4L) 116^{KR}

ÖL & CIDER

Beer & Cider

HEINEKEN (0,33L) 92^{KR}

WISBY STOUT (0,33L) 102^{KR}

WISBY WEISSE (0,5L) 116^{KR}

HANALEI IPA (0,33L) 98^{KR}

MAHOU SESSION IPA (0.33L) 92^{KR}

DAURA DAMM GLUTEN FREE (0,33L) 93^{KR}

OUDBEERSEL SUR ÖL HALLON (0.33L) 88^{KR}

BRISKA RIESLING & PERSIKA (0,33L) 88^{KR}

BRISKA PÄRON CIDER (0.33L) 88^{KR}

CIDRAIE (0,33L) 93^{KR}

VITT VIN

White wine

DOMAINE DE BIÉVILLE, CHABLIS
Bourgogne, Frankrike
215^{KR}/880^{KR}

TRENEL, BOURGOGNE CHARDONNAY
Bourgogne, Frankrike
185^{KR}/750^{KR}

ORMARINE, JARDIN DE LA MER
Languedoc-Roussillon, Frankrike
145^{KR}/580^{KR}

ROLET, ARBOIS SAVAGNIN OUILLÉ
Jura, Frankrike
205^{KR}/820^{KR}

DOMAINE SERGE LAPORTE, SANCERRE
Loire, Frankrike
200^{KR}/800^{KR}

MEHRLEIN, GENTLEMAN RIESLING
Rheingau, Tyskland
170^{KR}/680^{KR}

MARTÍN CÓDAX ALBARIÑO
Rias Baixas, Spanien
160^{KR}/640^{KR}

J VINEYARDS RUSSIAN RIVER VALLEY, CHARDONNAY
Sonoma County, USA
240^{KR}/1020^{KR}

LEMBERG, LADY, TULBAGH
Western cape, Sydafrika
210^{KR}/850^{KR}

DESSERT

PAVLOVA 145^{KR}
Passionfrukteurd, hallon, lättvispad
grädde

PAVLOVA 145^{KR}
Passionfruit curd, raspberries, lightly whipped
cream

CRÈME BRÛLÉE 115^{KR}
Bourbonvanilj

CRÈME BRÛLÉE 115^{KR}
Bourbon vanilla

GLACE COUPE 2 KULOR 90^{KR} ELLER 50^{KR}/KULA
Valfri glass/sorbet

GLACE COUPE 2 SCOOPS 90^{KR} OR 50^{KR}/SCOOP
Your choice of ice cream/sorbet

HALLON PANNACOTTA 145^{KR}
Inkokta rabarber, marconamandlar, yoghurtglass,
maräng

RASPBERRY PANNACOTTA 145^{KR}
Cooked Rhubarb, marcona almonds, yogurt ice cream,
meringue

TRYFFEL 45^{KR}/STYCK
Fråga er servitör om dagens smaker

TRUFFLE 45^{KR}/PIECE
Ask your waiter of todays flavours

OSTTALLRIK MED 3 OSTAR & TILLBEHÖR 180^{KR}
En bit ost 65^{KR}

CHEESE PLATE WITH 3 CHEESES & ACCESSORIES 180^{KR}

SNAPS 32^{KR}/CL

Spirits

O.P. ANDERSON

SKÅNE AKVAVIT

LÄCKÖ SLOTSKAVAVIT

LYSHOLMS LINIE

ÖVERSTE BRÄNNVIN

AALBORG TAFFEL

ALLBORG JUBILEUMS AKVAVIT

RÅNÄS BRÄNNVIN

HALLANDS FLÄDER

BÄSKA DROPPAR

RÖTT VIN

Red wine

OGIER, ARTESIS
Côtes-du-Rhône, Frankrike
160^{KR}/640^{KR}

ROLET, ARBOIS ROUGE
Jura, Frankrike
190^{KR}/760^{KR}

CHAVIN, GRENACHE, SYRAH
IGP PAYS D'OC
Languedoc, Frankrike
145^{KR}/580^{KR}

GRAVELLY FORD, PINOT NOIR
Kalifornien, USA
185^{KR}/740^{KR}

LOUIS M MARTINI, CABERNET SAUVIGNON
Alexander Valley,USA
240^{KR}/1020^{KR}

ROBERTO SAROTTO, LAUTUS LANGHE ROSSO
Piemonte, Italien
175^{KR}/700^{KR}

CARODORUM SELECCIÓN ESPECIAL RESERVA
TEMPRANILLO
Piemonte, Italien
175^{KR}/700^{KR}

PICCINI, SASSO AL POGGIO
Toscana, Italien
185^{KR}/740^{KR}

LEMBERG, PINOT NOIR
Tulbagh, Sydafrika
220^{KR}/880^{KR}

COCKTAILS 185^{KR}

Cocktails

YELLOW FOAM
Vodka, Vanilj, Bananlikör, Citron, Socker,
Mango/Passion skum
Vodka, Vanilla, banana liqueur, Lemon, Sugar,
Mango/Passion foam

NEGRONI
Gin, Campari, Antica Formula,Vermouth
Gin, Campari, Antica Formula, Vermouth

COCO CHANEL
Vodka, Äppel likör, Citron, Kokos
Vodka, Apple liqueur, Lemon, Coconut

HENDRICK'S TONIC
Hendricks Gin, Tonic, Gurka, Peppar
Hendricks Gin, Tonic, Cucumber, Pepper

APEROL SPRITZ
Aperol, Cava, Soda
Aperol, Cava, Soda

SKOGBÄR
Gin, Chambord, Citron, Socker, Hallonpuré
Gin, Chambord, Lemon, Sugar, Raspberry puré

ALKOHOLFRI

Non-alcoholic

LEITZ ZERO POINT FIVE, PINOT NOIR
Tyskland
75^{KR}

EINS ZWEI ZERO RIESLING
Tyskland
75^{KR}

RICHARD JUHLIN SPARKLING WINE
Frankrike
105^{KR}

MARIESTADS ALKOHOLFRI FAT (0,4L) 58^{KR}

EASY RIDER IPA (0,33L) 58^{KR}

BRISKA ALKOHOLFRI CIDER (0,33L) 58^{KR}

FILIPPA ÄPPELMUST (0,33L) 85^{KR}

FRESH BUBBEL VATTEN (LITEN/STOR) 32^{KR}/64^{KR}