GRODAN

LUNCH
Au jour d'hui

DAGENS TIPS 185KR
Serveras vardagar 11:00 - 14:00

MÅNDAG
Thuringer Bratwurst med stuvad kål, senaps-sky, syrade rödbetor, färskpotatis
Thuringer Bratwurst with creamed cabbage, mustard gravy, pickled beetroot, new potato

TISDAG
Confiterad fläsksida med primörsallad, citronfärskost, rostad vitlökssky
Confited pork belly with vegetables salad, lemon cream cheese, roasted garlic gravy

ONSDAG
Bakad lax med grön ängsyra, kapris, citronsmörsås, potatispuré
Baked salmon with green sorrel, capers, lemon butter sauce, potato puré

TORSDAG
Pannbiff med pepparsås, krispig sallad, klyftpotatis
Salirbury steak with pepper sauce, crisp salad, potato wedges

FREDAG
Kycklingbröst med rödvinssky, syrad rödlök, spetskål, potatispuré
Chicken breast with red wine sauce, pickled red onion, cabbage, potato puré

VECKANS VEGETARISKA 195KR
Gul curry med halloumi, blomkål, koriander, ångat ris, vitlöksrostat bröd
Yellow curry with halloumi, cauliflower, coriander, steamed rice, garlic roasted bread

FISK
Poissons

RIMMAD LAX 315KR
Dillstuvad potatis, råhyvlad fänkål, citron
CURED SALMON 315KR
Dill creamed potato, raw sliced fennel, lemon

BAKAD FJÄLLRÖDING 345KR
Hummeraioli, röd chili, blåmusselsmörsås, vårlök, potatispuré
BAKED CHAR 345KR
Lobster aioli, red chili, blue mussel sauce, spring onion, potato puré

RAGGMUNK MED KALIX LÖJROM 355KR/425KR
Löjrom (30g/50g), gräddfil, rödlök, citron
POTATO CAKE WITH KALIX BLEAK ROE 355KR/425KR
Bleak roe (30g/50g), crème fraîche, red onion, lemon

GRODANS SKALDJURSPASTA 275KR
Linguini, räkor, musslor, tomat, vitt vin, chili
GRODAN'S SHELLFISH PASTA 275KR
Linguini, shrimp, mussels, tomatoes, white wine, chili

HORS D'OEUVRES

PIMIENTO DE PADRON 95KR
PIMIENTO DE PADRON 85KR

TXISTORRA - BASKISK CHORIZO 95KR
TXISTORRA - BASQUE CHORIZO 90KR

MARCONAMANDLAR 75KR
MARCONA ALMONDS 75KR

OLIVER 65KR
OLIVES 65KR

ALLTID PÅ GRODAN

KLASSISK RAGGMUNK 215KR
Rimmat fläsk, rårörda lingon
POTATO CAKE 215KR
Salted pork, lingonberries

KALVLEVER 285KR
Champinjoner, bacon, kaprisbär, portvinssås, äpple, potatispuré
VEAL LIVER 285KR
Champignons, bacon, caper berries, portwine sauce, apple, potato puré

FISKGRYTA 295KR
Räkor, musslor, aioli, krutonger
FISH CASSEROLE 295KR
Shrimp, mussels, aioli, croutons

LÖVBIFF 265KR
Färskriven pepparrot, äggula, pommes frites
MINUTE STEAK 265KR
Fresh grated horseradish, egg yolk, french fries

OSTRON

HUÎTRES CÉLINE
FINE DE BRETAGNE
NR 4

40KR/1
205KR/6

Serveras med mignonette, citron & Grodans hotsauce

SALLAD & VEGO

CAESARSALLAD 245KR/265KR
Majskyckling eller räkor, romansallad, caesardressing, parmesan, krutonger, bacon
CAESAR SALAD 245KR/265KR
Corn fed chicken or shrimp, lettuce, caesar dressing, parmesan, croutons, bacon

RÄKSALLAD 275KR
Ägg, avokado, fänkål, krutonger, citron, aioli
SHRIMP SALAD 275KR
Egg, avocado, fennel, croutons, lemon, aioli

GRÖNA RAGGMUNKEN 245KR
Champinjon, ostronskivling, rårörda svarta vinbär, gräddfil, västerbottensost
VEGETARIAN POTATO CAKE 245KR
Champignons, oyster mushroom, black currant, sour cream, västerbotten cheese

FRUKOST

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

FÖRRÄTTER
Entrées

KALIX LÖJROM 30G/50G 325KR/415KR

ELLER

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

OR

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

TOAST SKAGEN 225KR
Kalixlöjrom, citron, stekt toast
TOAST SKAGEN 225KR
Kalix bleak roe, lemon, fried toast

GRATINERADE SNIGLAR 185KR
Roquefort, persilja & surdegsbaguette
GRATINATED SNAILS 185KR
Roquefort, parsley & sourdough baguette

BURRATA 185KR
Tomat, basilika, jordgubbar, pistasch, espelettepeppar, calamansi vinäger
BURRATA 185KR
Tomato, basil, strawberries, pistachio, espelette pepper, calamansi vinegar

FÄRSKA RÄKOR 215KR
Toast, aioli & citron
FRESH SHRIMP 215KR
Toast, aioli, lemon

KÖTT
Viandes

ENTRECÔTE 495KR
Tomatsallad, rödvinssås, bearnaisesås, pommes frites
ENTRECÔTE 495KR
Tomato salad, red wine sauce, bearnaise sauce, french fries

BIFF RYDBERG 445KR
Tärnad stekt oxfilé, rödvinssås, tärnad stekt potatis, bräserad gul lök, senapscrème, äggula
BEEF RYDBERG 445KR
Diced fried tenderloin, red wine sauce, diced fried potatoes, fried onions, mustard crème, egg yolk

KLASSISK BIFF TARTAR 195KR/295KR
Silverlök. rödbetor, kapris, dijonnaise
(pommes frites)
CLASSIC STEAK TARTAR 195KR/295KR
Silver onion, beetroots, capers, dijonnaise
(french fries)

KÖTTBULLAR 275KR
Gräddsås, rårörda lingon, pressgurka, potatispuré
MEAT BALLS 275KR
Cream sauce, lingon berries, pickled cucumber, potato puré

GARNITYR
Köp till eller byt ut

TOMAT-& LÖKSALLAD 75KR
POMMES FRITES 55KR
BEARNAISESÅS 45KR
ÅNGADE GRÖNSAKER 75KR
VITLÖKSBRÖD 55KR
CAESARSALLAD 75KR

GARNITURE
Add or replace

TOMATO & ONION SALAD 75KR
FRENCH FRIES 55KR
BEARNAISE SAUCE 45KR
STEAMED VEGETABLES 75KR
GARLIC BREAD 55KR
CAESAR SALAD 75KR

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 högrisksklivsmedel och bör ätas med försiktighet.
Oysters & mussels are so called high risk foods and should be eaten with caution.

BUBBLOR
Sparkling

NV ANNA DE CODORNÍU
Catalonia, Spanien
140KR/690KR

NV HENRIOT SOUVERAIN BRUT
Champagne, Frankrike
195KR/1050KR

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

NV HENRIOT BRUT ROSÉ
Champagne, Frankrike
1390KR

2008 HENRIOT CUVÉE HEMERA BRUT
Champagne, Frankrike
3600KR

2014 BOLLINGER LE GRANDE ANNÉE
Champagne, Frankrike
3600KR

2015 GOSSET CELEBRIS EXTRA BRUT
Champagne, Frankrike
3900KR

2010 AMOUR DE DEUTZ MILLÉSIMÉ BRUT
Champagne, Frankrike
3700KR

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

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

ROSÉ VIN
Rosé wine

CHAVIN ROSÉ, MÉDITERRANÉE
Languedoc, Frankrike
145KR/580KR

E.GUIGAL, TAVEL
Rhone, Frankrike
750KR

GUIBERTEAU, SAUMUR
Loire, Frankrike
790KR

ÖL FAT
Draft beer

KRUSOVICE IMPERIAL (0,4L) 106KR
SPENDRUPS SIGNATUR (0,4L) 95KR
MARIESTADS CONTINENTAL MELLANÖL (0,4L) 93KR
WISBY SLEEPY BULLDOG PALE ALE (0,4L) 110KR
METEOR BLANCHE (0,4L) 110KR
BRUTAL BREWING A SHIP FULL OF IPA (0,4L) 116KR

ÖL & CIDER
Beer & Cider

HEINEKEN (0,33L) 92KR
WISBY STOUT (0,33L) 102KR
WISBY WEISSE (0,5L) 116KR
HANALEI IPA (0,33L) 98KR
MAHOU SESSION IPA (0.33L) 92KR
DAURA DAMM GLUTEN FREE (0,33L) 93KR
OUDBEERSEL SUR ÖL HALLON (0.33L) 88 KR
BRISKA RIESLING & PERSIKA (0,33L) 88KR
BRISKA PÄRON CIDER (0.33L) 88KR
CIDRAIE (0,33L) 93KR

VITT VIN
White wine

DOMAINE DE BIÉVILLE, CHABLIS
Bourgogne, Frankrike
215KR/880KR

TRENEL, BOURGOGNE CHARDONNAY
Bourgogne, Frankrike
185KR/750KR

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

ROLET, ARBOIS SAVAGNIN OUILLÉ
Jura, Frankrike
205KR/820KR

DOMAINE SERGE LAPORTE, SANCERRE
Loire, Frankrike
200KR/800KR

MEHRLEIN, GENTLEMAN RIESLING
Rheingau, Tyskland
170KR/680KR

MARTÍN CÓDAX ALBARIÑO
Rias Baixas, Spanien
160KR/640KR

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

LEMBERG, LADY, TULBAGH
Western cape, Sydafrika
210KR/850KR

DESSERT

PAVLOVA 145KR
Passionfruktcurd, hallon, lättvispad grädde
PAVLOVA 145KR
Passionfruit curd, raspberries, lightly whipped cream

CRÈME BRÛLÉE 115KR
Bourbonvanilj
CRÈME BRÛLÉE 115KR
Bourbon vanilla

GLACE COUPE 2 KULOR 90KR ELLER 50KR/KULA
Valfri glass/sorbet
GLACE COUPE 2 SCOOPS 90KR OR 50KR/SCOOP
Your choice of ice cream/sorbet

MANDELKAKA 145KR
Flädermarinerade jordgubbar, lättvispad grädde, vaniljglass
ALMOND CAKE 145KR
Elderflower marinated strawberries, lightly whipped cream, vanilla ice cream

TRYFFEL 45KR/STYCK
Fråga er servitör om dagens smaker
TRUFFLE 45KR/PIECE
Ask your waiter of todays flavours

OSTTALLRIK MED 3 OSTAR & TILLBEHÖR 180KR
En bit ost 65KR
CHEESE PLATE WITH 3 CHEESES & ACCESSORIES 180KR

SNAPS 32KR/CL
Spirits

O.P. ANDERSON
SKÅNE AKVAVIT
LÄCKÖ SLOTTSAKVAVIT
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
160KR/640KR

ROLET, ARBOIS ROUGE
Jura, Frankrike
190KR/760KR

CHAVIN, GRENACHE, SYRAH IGP PAYS D´OC
Languedoc, Frankrike
145KR/580KR

GRAVELLY FORD, PINOT NOIR
Kalifornien, USA
185KR/740KR

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

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

CARODORUM SELECCÍON ESPECIAL RESERVA TEMPRANILLO
Piemonte, Italien
175KR/700KR

PICCINI, SASSO AL POGGIO
Toscana, Italien
185KR/740KR

LEMBERG, PINOT NOIR
Tulbagh, Sydafrika
220KR/880KR

COCKTAILS 185KR
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

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

ALKOHOLFRITT
Non-alcoholic

LEITZ ZERO POINT FIVE, PINOT NOIR
Tyskland
75KR

EINS ZWEI ZERO RIESLING
Tyskland
75KR

RICHARD JUHLIN SPARKLING WINE
Frankrike
105KR

MARIESTADS ALKOHOLFRI FAT (0,4L) 58KR
EASY RIDER IPA (0,33L) 58KR
BRISKA ALKOHOLFRI CIDER (0,33L) 58KR
FILIPPA ÄPPELMUST (0,33L) 85KR
FRESH BUBBEL VATTEN (LITEN/STOR) 32KR/64KR