

GRINDA

WÄRDSHUS



FÖRRÄTTER

Entrées

TOAST SKAGEN 235KR/295KR

Rödlök, citron, dill & löjrom

TOAST SKAGEN 235KR/295KR

Red onions, lemon, dill & bleak roe

SVENSK BURRATA 195KR

Sockerstekta tomater, basilika & balsamicoreduction

SWEDISH BURRATA 195KR

Suger-fried tomatoes, basil, balsamico reduction

RÅBIFF 215KR

Svenskt nötkött, sesam, ingefära, rättika & örtsallad

STEAK TARTAR 215KR/295KR

Swedish beef, sesame, ginger, radish & herb salad



FISK

Poissons

SMÖRBAKAD RÖDING 325KR

Rotselleripuré, rostad spetskål, mandlar, forellrom & citronsås

BUTTER-BAKED CHAR 325KR

Celeriac puree, roasted pointed cabbage, almonds, trout roe & lemon sauce

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 FISKGRYTA 295KR

Räkor, musslor, aioli, krutonger

FISH CASSEROLE 295KR

Shrimp, mussels, aioli, croutons



KÖTT

Viandes

LÖVBIFF 265KR

Färskriven pepparrot, äggula, pommes frites

MINUTE STEAK 265KR

Fresh grated horseradish, egg yolk, french fries

KLASSISK RAGGMUNK 215KR

Rimmat fläsk, rårörda lingon

POTATO CAKE 215KR

Salted pork, lingonberries

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

SALLAD & VEGO

CAESARSALLAD 285KR/295KR

Grillad kyckling eller räkor, romansallad, sidfläsk, parmesan & krutonger

CAESAR SALAD 285KR/295KR

Grilled chicken or shrimp, lettuce, pork belly, parmesan & croutons

GRÖNA RAGGMUNKEN 245KR

Champinjon, ostronskivling, rårörda svarta vinbär, gräddfil, västerbottensost

VEGETARIAN POTATO CAKE 245KR

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

TILLBEHÖR

ROMANSALLAD 45KR

Cherrytomater, rödlök & cherryvinaigrette

GREEN SALAD 45KR

Cherry tomatoes, red onion & cherry vinaigrette

POMMES FRITES 55KR

FRENCH FRIES 55KR

AIOLI 25KR

AIOLI 25KR

DRAGONMAJONNÄS 25KR

TARRAGON MAYONNAISE 25KR

INNAN MATEN

DEUTZ BRUT CLASSIC

Champagne, Frankrike

210KR/1195KR

MANON AOP CÔTES DE PROVENCE ROSÉ

Provence, Frankrike

165KR/695KR

APEROL SPRITZ

Aperol, Cava, Soda

Aperol, Cava, Soda

185KR

COCO CHANEL

Vodka, Äppel likör, Citron, Kokos

Vodka, Apple liqueur, Lemon, Coconut

160KR

GRINDA SOUR

Aperol, Cointreau, fläder, citron & äggvita

Aperol, Cointreau, elderflower, lemon & egg white

160KR

RABARBARA

Tequila, rabarber socker, cointreau, lime & äggvita

Tequila, rhubarb sugar, cointreau, lime & egg white

160KR

HENDRICK'S GIN TONIC

Hendrick's Gin, tonic, gurka, peppar

Hendrick's Gin, tonic, cucumber, pepper

160KR

DESSERT

PAVLOVA 145KR

Passionfruktecurd, hallon & lättvispad grädde

PAVLOVA 145KR

Passionfruit curd, raspberries & lightly whipped cream

FÄRSKA JORDGUBBAR 135KR

Vaniljglass, jordgubbscoulis & krossade maränger

FRESH STRAWBERRIES 115KR

vanilla ice cream, strawberry coulis & meringue

RABARBERKAKA 155KR

Vaniljkokt rabarber, vaniljdrömmar & kardemummasås

RHUBARB CAKE 155KR

vanilla-cooked rhubarb, cookie crumble & cardamom sauce

CHOKLADTRYFFEL 55KR/STYCK

CHOCOLATE TRUFFLE 55KR/PIECE

GLASS/SORBET 35KR/KULA

ICE CREAM / SORBET 35KR/SCOOP

TILL DE YNGRE

PANNKAKOR 95KR/125KR

Vaniljglass & jordgubbsylt

PANCAKES 95KR/125KR

Vanilla ice cream & strawberry jam



Stockholm i all åra – men även vi behöver lite skärgårdsbris ibland. Därför har vi packat picknickkorgen och tagit med oss Grodan ut till våra vänner här på idylliska Grinda.

För en dag förvandlas wärdshuset till ett Grodan, där ni kan avnjuta våra klassiker som raggmunk, lövbiff, fiskgryta och andra av Grodans signaturrätter – med havutsikt som bonus.

Varmt välkommen till Grinda Wärdshus – Grodan-style!

GRINDA

WÄRDSHUS



BUBBLOR

Sparkling

MONT MARCAL CAVA
Penedès, Spanien
155KR/595KR

DEUTZ BRUT CLASSIC
Champagne, Frankrike
210KR/1195KR

ROSÉ VIN

Rosé wine

VILLEHAUTE ROSÉ
Frankrike
125KR/525KR

MANON AOP CÔTES DE PROVENCE ROSÉ
Provence, Frankrike
165KR/695KR

ÖL & CIDER

Beer & Cider

GRINDA LAGER (0,33L) 90KR

OMAKA (0,33L) 95KR

SITTING BULLDOG IPA (0,33L) 95KR

GRINDA IPA (0,33L) 85KR

CIDRAIE (0,33L) 85KR

LEMONADER

Lemonade

FLÄDERLEMONAD

ELDERFLOWER LEMONADE

LINGONAD

LINGONBERRY LEMONADE

RABARBER & JORDGUBBSLEMONAD

RHUBARB & STRAWBERRY LEMONADE

70KR

VITT VIN

White wine

MAXIMO BLANCO
Kastilien-Léon, Spanien
125KR/525KR

ERADUS SAUVIGNON BLANC
Marlborough, Nya Zeeland
140KR/595KR

GEORG MÜLLER RIESLING
Rheingau, Tyskland
165KR/695KR

GUEGUEN PETIT CHABLIS
Bourgogne, Frankrike
180KR/895KR

SIGNATURDRINKAR

Signature cocktails

COCO CHANEL
Vodka, äppel likör, citron, kokos
Vodka, apple liqueur, lemon, coconut

ESPRESSO MARTINI
Vodka, kaffelikör, espresso, kokos
Vodka, coffee liqueur, espresso, coconut

SKÄRGÅRDS PALOMA
Akvavit, pink grape soda, lime & dill
Akvavit, pink grape soda, lime & dill

GRINDA SOUR
Aperol, Cointreau, fläder, citron & äggvita
Aperol, Cointreau, elderflower, lemon & egg white

RABARBARA
Tequila, rabarber socker, cointreau, lime & äggvita
Tequila, rhubarb sugar, cointreau, lime & egg white

GREEN GARDEN
Vodka, gurka, fläder, lime, mynta & soda
Vodka, cucumber, elderberry, lime, mint & soda

160KR

RÖTT VIN

Red wine

MAXIMO TINTO, TEMPRANILLO
Kastilien-Léon, Spanien
125KR/525KR

SCRIMAGLIO BARBERA D'ASTI SUPERIORE DOCG
Piemonte, Italien
140KR/695KR

TROSSOS DEL PRIORAT 90 MINUTES GAMATZA, CABERNET SAUVIGNON
Priorat, Spanien
160KR/695KR

SPINDLER PINOT NOIR
Pfalz, Tyskland
210KR/1045KR

KAFFEDRINKAR

Coffee drinks

IRISH COFFEE

ESPRESSO MARTINI

KAFFE KARLSSON

HOTSHOT

160KR

SPRITZERS

Spritzers

LIMONCELLO SPRITZ
Limoncello, Cava, Soda
Limoncello, Cava, Soda

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

CAMPARI SPRITZ
Campari, Cava, Soda
Campari, Cava, Soda

HUGO
Fläderlikör, Cava, Mynta, Lime, Soda
Elderflower liqueur, Cava, Mint, Lime, Soda

ROSÉ SPRITZ
Rosé, Three Cents Grapesoda
Rosé, Three Cents Grapesoda

SARTI SPRITZ
Sarti, Cava, Soda
Sarti, Cava, Soda

185KR



Stockholm i all åra – men även vi behöver lite skärgårdsbris ibland. Därför har vi packat picknickkorgen och tagit med oss Grodan ut till våra vänner här på idylliska Grinda.

För en dag förvandlas wärdshuset till ett Grodan, där ni kan avnjuta våra klassiker som raggmunk, lövbiff, fiskgryta och andra av Grodans signaturrätter – med havutsikt som bonus.

Varmt välkommen till Grinda Wärdshus – Grodan-style!