



FÖRRÄTT

LÖJROM 30G/50G - 325^{KR}/415^{KR}
Gräddfil, rödlök, brioche, citron
NV HENRIOT SOUVERAIN BRUT, CHAMPAGNE, FRANKRIKE

HUMMERSOPPA 255^{KR}
Mousseline på pilgrimsmussla serveras med
fänkål, dill och briochekrutonger
JEAN PAUL & BENOIT DROIN, 1:ER CRU CHABLIS,
VAILLONS, FRANKRIKE

PELLE JANZON 285^{KR}
Tunt skivad oxfilé, löjrom, äggula, rödlök,
krutonger, pepparrot, gräddfil
GRAVELLY FORD, PINOT NOIR, KALIFORNIEN, USA

BURRATA 185^{KR}
Tomater, Gotlandstryffel, saltrostade hasselnötter,
picklad blomkål
VIÑAS MURILLO, CHAPIRETE, VERDEJO, SPANIEN

GRATINERADE SNIGLAR 185^{KR}
Roquefort, persilja, surdegsgalette
TRENEL CHARDONNAY, BOURGOGNE, FRANKRIKE

FRÅN VINKÄLLAREN

LAURENT PERRIER, GRAND SIÈCLE NO 25
Champagne, Frankrike
3500^{KR}

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

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

1818-2018 BILLECART SALMON, CUVÉE
Champagne, Frankrike
25000^{KR}

COCKTAILS

SNOWFLAKE
Vodka, Likör 43, ljus kakao, mjölk

NEGRONI
Gin, Antica formula, Campari

COCO CHANEL
Vodka, Cartron äpple, citron, cocos

HENDRICK´S TONIC
Hendricks gin, tonic, gurka

CARIBBEAN CROWN
Mörk rom, honung, lime, Champagne

GINCELLO
Gin, limoncello, citron, socker

185^{KR}

GRODAN



GRODANS SKALDJUR

Fruits de Mer

KOKT HUMMER 350^{KR}/500^{KR}
(Kanada)
Rostat bröd, majonnäs, citron

GRATINERAD HUMMER 375^{KR}/525^{KR}
(Kanada)
Bechamel, gruyère, citron

KOKTA HAVSKRÄFTOR (150G) 225^{KR}
(Sverige)
Rostat bröd, aioli, citron

HALV KRABBA 195^{KR}
(Norge)
Hovmästarsås, rostat bröd, citron

FÄRSKA RÄKOR (200G) 215^{KR}
(Sverige)
Rostat bröd, aioli, citron

OSTRON	OSTRON
HUÎTRES OSTRA REGAL SPÉCIALES N° 3	HUÎTRES CÉLINE FINE DE BRETAGNE N° 4
55 ^{KR} /1 275 ^{KR} /6	40 ^{KR} /1 205 ^{KR} /6

Serveras med mignonette, citron och Grodans hotsauce

PLATEAU CLASSIQUE

995^{KR}

1/2 hummer, 1/2 krabba, 2 havskräftor,
2st Ostra Regal N°3, 2st Céline N°4,
1 näve färska räkor

Serveras med rostat bröd, hovmästarsås, mignonette,
aioli, citron & Grodans hotsauce

PLATEAU GRAND

1595^{KR}

1/2 hummer, 1/2 krabba, 2 havskräftor,
4st Ostra Regal N°3, 4st Céline N°4,
1 näve räkor, 20g svensk störkaviar

Serveras med rostad bröd, hovmästarsås, mignonette,
aioli, citron, Grodans hotsauce, smörstekt brioche
& syrad grädde

BOKA BORD



Har du allergier eller frågor om våra ingredienser, fråga gärna vår personal.
Blötdjur så som musslor & ostron är så kallade högriskslivsmedel och bör därför ätas med försiktighet.
Grodan är en kontantfri krog - endast kortbetalning.



VARMRÄTT

BAKAD FJÄLLRÖDING 345^{KR}
Hummeraioli, röd chili, blåmusselsmörsås,
vårlök, potatispuré
TRENEL CHARDONNAY, BOURGOGNE, FRANKRIKE

ÅNGAD TORSK 465^{KR}
Endive, Västerbottenrösti, kräm på
Gotlandstryffel, rödvinnssås med brynt smör
(addera färsk vintertryffel +15^{KR})
J VINEYARDS, CHARDONNAY, RUSSIAN RIVER VALLEY, USA

OXFILE TOURNEDO "ROSSINI" 485^{KR}
Jordärtskockskräm, surdegskrutong,
anklever-smör portvinssås, vintertryffel
ALVIDES, CRIANZA, RIBERA DEL DUERO, SPANIEN

ENTRECÔTE 495^{KR}
Tomatsallad, rödvinssås, bearnaisesås,
pommes frites
LOUIS M MARTINI, CABERNET SAUVIGNON,
ALEXANDER VALLEY, USA

VEGETARISK KROPPKAKA 275^{KR}
Karl-johansvamp och wrångebäcksost.
calvadosflamberade äpplen, grönkål,
ostronskivling, vintertryffel
LEMBERG PINOT NOIR, TULBAGH, SYDAFRIKA

RAGGMUNK MED LÖJROM 355^{KR}/425^{KR}
Kalixlöjrom (30g/50g), gräddfil, rödlök, citron
NV HENRIOT BLANC DE BLANCS , CHAMPAGNE, FRANKRIKE

MOULE MARINIÈRE 195^{KR}/285^{KR}
Blåmusslor, schalottenlök, vitlök, vittvin,
grädde, aioli
ROLET. ARBOIS SAVAGNIN OUILLE, JURA, FRANKRIKE

DESSERT

PAVLOVA 145^{KR}
Passionfruktscurd, hallon, lättvispad grädde
RABL EISWEIN GRÜNER VELTLINER LANGENLOIS KAMPTAL

CRÈME BRÛLÉE 115^{KR}
Bourbon vanilj
GARONNELLES, SAUTERNES, BORDEAUX

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

CHOKLADPASTEJ 145^{KR}
Kaffeglass, brownie, karamelliserade popcorn
TOKAJI HÉTSZÖLÖ TOKAJI ASZÚ 5 PUTTONYOS

OSTTALLRIK MED 3 OSTAR & TILLBEHÖR 180^{KR}
En bit ost 65^{KR}
VALLADO LBV, PORTO DOURO



STARTER

BLEAK ROE 30G/50G - 325^{KR}/415^{KR}
Sour cream, red onion, brioche, lemon
NV HENRIOT SOUVERAIN BRUT, CHAMPAGNE, FRANCE

LOBSTER SOUP 255^{KR}
Mousseline on scallop, fennel, dill, brioche croutons
JEAN PAUL & BENOIT DROIN, 1:ER CRU CHABLIS, VAILLONS, FRANCE

PELLE JANZON 285^{KR}
Thinly sliced beef tenderloin, bleak roe, egg yolk, red onion, croutons, sour cream
GRAVELLY FORD, PINOT NOIR, CALIFORNIA, USA

BURRATA 185^{KR}
Tomatoes, Gotland truffles, salt-roasted hazelnuts, pickled cauliflower
VIÑAS MURILLO, CHAPIRETE, VERDEJO, SPAIN

GRATINERADE SNIGLAR 185^{KR}
Roquefort, parsley, sourdough baguette
TRENEL CHARDONNAY, BOURGOGNE, FRANCE

FROM THE WINE CELLAR

LAURENT PERRIER, GRAND SIÈCLE NO 25
Champagne, France
3500^{KR}

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

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

1818-2018 BILLECART SALMON, CUVÉE
Champagne, France
25000^{KR}

COCKTAILS

SNOWFLAKE
Vodka, Licor 43, light cacao, milk

NEGRONI
Gin, Antica formula, Campari

COCO CHANEL
Vodka, Cartron apple, lemon, coconut

HENDRICK'S TONIC
Hendricks gin, tonic, cucumber

CARIBBEAN CROWN
Dark rom, honey, lime, Champagne

GINCELLO
Gin, limoncello, lemon, sugar

185^{KR}

GRODAN'S SEAFOOD

Fruits de Mer

BOILED LOBSTER 350^{KR}/500^{KR}
(Canada)
Toast, mayonnaise, lemon

LOBSTER AU GRATAIN 375^{KR}/525^{KR}
(Canada)
Bechamel, gruyère, lemon

"NORWAY" LOBSTER (150G) 225^{KR}
(Sweden)
Toast, aioli, lemon

1/2 CRAB 195^{KR}
(Norway)
Hovmästar sauce, toast, lemon

FRESH SHRIMP (200G) 215^{KR}
(Sweden)
Toast, aioli, lemon

OYSTERS
HUÎTRES OSTRA REGAL SPÉCIALES N°3
55^{KR}/1 275^{KR}/6
HUÎTRES CÉLINE FINE DE BRETAGNE N°4
40^{KR}/1 205^{KR}/6

Served with mignonette, lemon och Grodan's hot sauce

PLATEAU CLASSIQUE

995^{KR}

1/2 lobster, 1/2 crab, 2 norwegian lobster,
2 Ostra Regal N°3, 2 Céline N°4,
1 hand full of fresh shrimp

Served with toast, hovmästar sauce, mignonette, aioli,
lemon & Grodan's hot sauce

PLATEAU GRAND

1595^{KR}

1/2 lobster, 1/2 crab, 2 norwegian lobster,
4 Ostra Regal N°3, 4 Céline N°4,
1 hand full of fresh shrimp,
20g Swedish sturgeon caviar

Served with toast, hovmästar sauce, mignonette, aioli,
lemon, Grodan's hot sauce, butterfried brioche
& sour cream

BOOK



MAIN COURSE

BAKED ARTIC CHAR 345^{KR}
Lobster aioli, red chili, blue mussel butter sauce,
spring onion, potato puré
TRENEL CHARDONNAY, BOURGOGNE, FRANCE

STEAMED COD 465^{KR}
Endive, Västerbottenrösti, Gotland truffle cream,
red wine sauce with browned butter
(add fresh winter truffle +15^{KR})
J VINEYARDS, CHARDONNAY, RUSSIAN RIVER VALLEY, USA

OXFILE TOURNEDO "ROSSINI" 485^{KR}
Artichoke cream, sourdough crouton, foie gras
butter, port wine sauce, winter truffle
ALVIDES, CRIANZA, RIBERA DEL DUERO, SPAIN

ENTRECÔTE 495^{KR}
Tomato salad, red wine sauce, bearnaise sauce,
french fries
LOUIS M MARTINI, CABERNET SAUVIGNON, ALEXANDER VALLEY, USA

VEGETARIAN POTATO DUMPLIINGS 275^{KR}
Porchini mushrooms, Wrångebäck cheese, calvados
framéed apples, kale, oyster mushroom, winter
truffle
LEMBERG PINOT NOIR, TULBAGH, SOUTH AFRICA

POTATO CAKE WITH BLEAK ROE 355^{KR}/425^{KR}
Bleak roe (30g/50g), sour cream, red onion, lemon
NV HENRIOT BLANC DE BLANCS , CHAMPAGNE, FRANCE

MOULE MARINIÈRE 195^{KR}/285^{KR}
Blue mussels, shallots, garlic, white wine, cream,
aioli, french fries
ROLET. ARBOIS SAVAGNIN OUILÉ, JURA, FRANCE

DESSERT

PAVLOVA 145^{KR}
Passion fruit curd, raspberries, lightly whipped
cream
RABL EISWEIN GRÜNER VELTLINER, KAMPTAL, AUSTRIA

CRÈME BRÛLÉE 115^{KR}
Bourbon vanilla
GARONNELLES, SAUTERNES, BORDEAUX, FRANCE

TRUFFLE 45^{KR}/STYCK
Ask you waiter about the flavors of the day
ESPRESSO MARTINI

CHOCOLATE PASTIE 145^{KR}
Coffee ice cream, brownie, caramelized popcorn
TOKAJI HÉTSZÖLÖ TOKAJI ASZÚ 5 PUTTONYOS, HUNGARY

CHEESE PLATE WITH 3 PIECES & SIDES 180^{KR}
One piece 65^{KR}
VALLADO LBV, PORTO DOURO, PORTUGAL

If you have allergies or questions about our ingredients, please ask our staff.
Molluscs such as mussels & oysters are so-called high-risk foods and should therefore be eaten with care.
Grodan is a cashless restaurant - card payment only.