GRODAN

FÖRRÄTT

LÖJROM 30G/50G - 335KR/435KR
Gräddfil, rödlök, brioche, citron

KALIX BLEAK ROE 30G/50G 325KR/415KR
Sour cream, red onion, roasted brioche & lemon

HUMMERSOPPA 255KR
Mousseline på pilgrimsmussla serveras med fänkål, dill och briochekrutonger

LOBSTER SOUP 255KR
Scallop mousseline, served with fennel, dill & brioche croutons

PELLE JANZON 295KR
Tunt skivad oxfilé, löjrom, äggula, rödlök, krutonger, pepparrot, gräddfil

PELLE JANZON 295KR
Sour cream, red onion, roasted brioche & lemon

BURRATA 195KR
Melon, koriander, jalapeño, grön tomat, pinjenötter

BURRATA 195KR
Melon, coriander, jalapeño, green tomato, pine nuts

GRATINERADE SNIGLAR 195KR
Roquefort, persilja, surdegsbaguette

GRATINATED SNAILS 195KR
Roquefort, parsley & sourdough baguette

HUSETS CHAMPAGNE

NV HENRIOT SOUVERAIN BRUT
Champagne, Frankrike
210KR/1120KR

GRODANS SKALDJUR

Fruits de Mer

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

BOILED LOBSTER 350KR/500KR
(Canada)
Toasted bread, mayonnaise, lemon

KOKTA HAVSKRÄFTOR (2) 265KR
(Sverige)
Rostat bröd, aioli, citron

LANGOUSTINES (2) 265KR
(Sweden)
Toasted bread, mayonnaise, lemon

FÄRSKA RÄKOR (200G) 225KR
(Sverige)
Aioli, citron

FRESH SHRIMP 225KR
(Sweden)
Aioli, lemon

COCKTAILS

COCONUT FOAM
Vodka, vanilj, citron, socker, jordgubb, kokosgrädde
Vodka, vanilla, lemon, sugar, strawberry, coconut cream

NEGRONI
Gin, Campari, Antica formula, vermouth
Gin, Campari, Antica formula, vermouth

COCO CHANEL
Vodka, äppellikör, citron, kokos
Vodka, apple liqueur, lemon, coconut

HENDRICK´S TONIC
Hendricks gin, tonic, gurka, peppar
Hendricks gin, tonic, cucumber, pepper

185KR

OSTRON

HUÎTRES SPECIALE GILLARDEAU Nº6
55KR/1
275KR/6

HUÎTRES OSTRA CHIRONFILS Nº3
40KR/1
205KR/6

Serveras med mignonette, citron och Grodans hotsauce
Served with mignonette, lemon and Grodan's hot sauce

DESSERT

PAVLOVA 145KR
Passionfruktscurd, hallon, lättvispad grädde

PAVLOVA 145KR
Passionfruit curd, raspberries, lightly whipped cream

CRÈME BRÛLÉE 125KR
Bourbon vanilj

CRÈME BRÛLÉE 125KR
Bourbon vanilla, Madagascar

TRYFFEL 45/55KR/STYCK
Chokladtryffel gjord på choklad från Malmö chokladfabrik, eller Mandel nougat tryffel

TRUFFLE 45/55KR/PIECE
Chocolate truffle made with chocolate from Malmö chocolate factory or Almond nougat truffle

CHOKLADPASTEJ 145KR
Yoghurtglass, hasselnötter, salt karamell

CHOCOLATE PÂTÉ 145KR
Yoghurt ice cream, hazelnuts, salted caramel

OSTTALLRIK MED 3 SVENSKA OSTAR 180KR
En bit ost 65KR

CHEESE PLATE WITH 3 SWEDISH CHEESES 180KR
One piece of cheese 65KR

VARMRÄTT

BAKAD FJÄLLRÖDING 345KR
Hummeraioli, röd chili, blåmusselsmörsås, vårlök, potatispuré

BAKED CHAR 345KR
Lobster aioli, red chili, blue mussel sauce, spring onions, crispy onions, and potato purée

ÅNGAD TORSK 495KR
Västerbottensrösti, kräm på Gotlandstryffel, rödvinssås smaksatt med brynt smör

STEAMED COD 495KR
Endive, Västerbotten cheese rösti, Gotland truffle cream, red wine sauce flavoured with brown butter

OXFILE TOURNEDO "ROSSINI" 515KR
Jordärtskockskräm, surdegskrutong, anklever-smör portvinssås, vintertryffel

BEEF TENDERLOIN TOURNEDOS "ROSSINI" 515KR
Jerusalem artichoke cream, sourdough crouton, duck liver butter, port wine sauce and winter truffle

ENTRECÔTE 495KR
Tomatsallad, rödvinssås, bearnaisesås, pommes frites

ENTRECÔTE 495KR
Tomato salad, red wine sauce, bearnaise sauce, french fries

VEGETARISK KROPPKAKA 275KR
Karl-johansvamp och wrångebäcksost. calvadosflamberade äpplen, grönkål, ostronskivling, vintertryffel

VEGETARIAN POTATO DUMPLINGS 275KR
Porcini and Wrångebäck cheese, Calvados-flambéed apples, kale, oyster mushrooms, winter truffle

RAGGMUNK MED KALIX LÖJROM 365KR/445KR
Kalixlöjrom (30g/50g), gräddfil, rödlök, citron

POTATO CAKE WITH KALIX VENDACE ROE 325KR/415KR
Kalix vendace roe (30g/50g), sour cream, red onion, lemon

MOULES MARINIÈRE 195KR/(285KR)
Blåmusslor, schalottenlök, vitlök, vittvin, grädde, aioli

MOULES MARINIÈRE 325KR
Blue mussels, shallots, white wine, garlic, cream, aioli, (french fries)

FRÅN VINKÄLLAREN

LAURENT PERRIER, GRAND SIÉCLE NO 25
Champagne, Frankrike
3500KR

2008 HENRIOT CUVÉE HEMERA BRUT
Champagne, Frankrike
3600KR

2015 GOSSET CELEBRIS EXTRA BRUT
Champagne, Frankrike
3900KR

1818-2018 BILLECART SALMON, CUVÉE
Champagne, Frankrike
25000KR

Grodan does not handle cash - creditcard payments only.
Do you have questions about allergies or the origin of the meat, please ask our staff.
Oysters & mussels are so called high risk foods and should be eaten with caution.