



## GAMBRINUS KVÄLLSMENY

### KOMMANDE EVENEMANG PÅ GRAND

#### GRAND ROYALE

Välkommen till vår lyxigaste middagssittning med flera olika serveringar i Grands Matsal där vi presenterar modern nordisk gastronomi. Pris 895 kr / meny. Start kl. 19:00.

#### GIN & TONIC - TORSDAG

Första torsdagen i månaden, kl. 18.30 pris 395 kr  
Utvalda favoriter ur vårt imponerande gin- och tonicsortiment

#### MATLAGNINGSKURS - DESSERTTEMA 31/1

Bli en mästare i dessertköket.  
Grands kokkar lär dig att tillaga några av våra mest älskade  
desserter från grunden.  
Kl. 18.00. Pris. 995 kr. Ett måste för alla gottegrisar!

#### GRAND DINNER CLUB 4/2

Flera serveringar att dela på. Natklubbsstämning  
med DJ. Drinkar till maten.  
Välkommen till Grand Dinner Club!  
Kl. 19.00. Menypris 695 kr.

#### AFTERNOON TEA

Njut av klassisk afternoon tea med vänner, nära och kära i vår  
magnifika Piratenfojé. Vi dukar fram tre sorters sandwiches,  
flera olika bakverk och två sorters varma scones med alla de  
goda tillbehören, marmelader, curder och vispad färskost Välj  
ert favoritte ur vår temeny och om ni önskar njut av ett glas  
champagne till våra goda sandwiches.

Serveras på lördagar och söndagar med start kl 12:00 och 14:30  
(sittningstiden är 2 timmar).

#### BRUNCH

Vår populära brunchbuffé är tillbaka på lördagar och söndagar med  
start lördagen den 15:e januari. Brunchbuffén innehåller ett stort  
urval av varma och kalla rätter, desserter samt juice, kaffe och te.

Välj mellan att boka bord kl 12.30 eller kl 14.30  
(sittningstiden är 1,5 timme).



## ATT ÄTA

### GOURMANDISES

<b>TUNNBRÖDSCHIPS</b>	<b>125 kr</b>
3 x dip – gulärtshummus, rygeost och pesto på österlentomater	
<b>KRISPIGA GRISSVÅLAR</b>	<b>65 kr</b>
på Iberico gris	
<b>POTATISCHIPS</b>	<b>50 kr</b>
från Larsviken	
<b>GRAND HOTELS</b>	<b>55 kr</b>
<b>SALTDE BLANDADE NÖTTER</b>	
<b>GRÖNA SOCKERSALTDE</b>	<b>75 kr</b>
<b>NOCELLARAOLIVER</b>	



### GAMBRINUS CHARK / 50 G

<b>LUFTTORKAD SKINKA</b>	<b>95 kr</b>
Bjärhus, Söderåsen	
<b>LUFTTORKAD FLÄSKKARRÉ</b>	<b>85 kr</b>
Hansens chark	
<b>CHORIZOSALAMI</b>	<b>80 kr</b>
Hansens chark	
<b>ÖLKORV FRÅN SNAPPHANE</b>	<b>85 kr</b>
Hässleholm	
<b>TILLBEHÖR</b>	<b>55 kr p/port</b>
picklad gurka, syrad lök och grissvålar	



### OSTRON

<b>GIGAS</b>	<b>60 kr/st</b>	<b>6st 335 kr</b>	<b>12st 635kr</b>
från Lysekil med fermenterad skånsk chili			
<b>CHIRON</b>	<b>35 kr/st</b>	<b>6st 200 kr</b>	<b>12st 395 kr</b>
från Bretagne med syltad rödlök			

### FÖRRÄTTER

<b>BRÖDERNA PÅRSSONS</b>	
<b>KALIX LÖJROM</b>	<b>50 g 395 kr</b>
rödlök från Åhus, crème fraiche på ekologisk mjölk från Debelgaard gårdsmejeri och rostad brioche	
<b>RÅBIFF PÅ OXE, SJUNKARÖD</b>	<b>295 kr</b>
kapris, ekologisk äggula, hemgjord senap och rödlök från Åhus	
<b>SOCKERSALTAD LAX</b>	<b>175 kr</b>
<b>FRÅN ISLAND</b>	
saltgurka, karamelliserad blodapelsin, rostat danskt rågbröd med fänkål och kummin	
<b>STRACCIATELLA DI BURRATA</b>	<b>155 kr</b>
<b>FRÅN ISHØJ</b>	
bakad torkad rödbeta, valnötter och vintertryffel från Piemonte	

### FISK & VEGETARISKT

<b>GRAND HOTELS GRANDIOSA</b>	<b>1/2 255 kr</b>
<b>RÅKSMÖRGÅS</b>	<b>1/1 295 kr</b>
välj mellan ljus och mörkt surdegsbröd	
<b>MOULES À LA CRÈME</b>	<b>265 kr</b>
aioli på skånsk chili, svampgrädd, persilja och pommes frites	
<b>ÅNGAD SKREI TORSK</b>	<b>475 kr</b>
hollandaisésås, grillad purjolök, spenat med pepparrotsvinägrett och regnbågsrom	
<b>NATTBAKAD DELICA PUMPA</b>	
<b>MACELLOS GÅRD</b>	<b>275 kr</b>
spenat, bräserverade bortlottaböner, hasselnötter och Gammel Knas från Virum mejeri	

### KÖTT OCH FÅGEL

<b>STEN BROMANS</b>	
<b>WHISKYKÖTTBULLAR</b>	<b>265 kr</b>
potatispuré, råroräda lingon och brynt smör	
<b>HASSELNÖTSSTEKT PÄRLHÖNA</b>	<b>325 kr</b>
mörbakad rotselleri, råa champinjoner, grönkål och sauce bordelaise	

<b>STEAK AU POIVRE</b>	<b>(1 PERS) 395 kr</b>
<b>RYGGBIFF, SVERIGE</b>	
pepparsås, timjan och vitlökspommes frites, grönsallad från Kattlösa	
<b>T-BEN HÄNGMÖRAD</b>	<b>(30 MIN)</b>
<b>SKÅNE</b>	<b>(2 PERS) 875 kr</b>
pepparsås, timjan och vitlökspommes frites, grönsallad från Kattlösa	



### SÖTA RÄTTER & OST

<b>NORDISKA OSTAR</b>	<b>1 st 65 kr</b>
marmelad och bröd	
	<b>3 st 135 kr</b>
	<b>5 st 215 kr</b>
<b>CRÈME BRÛLÉE</b>	<b>145 kr</b>
svartpepparkex	
<b>POIRES BELLE HELENE</b>	<b>165 kr</b>
pocherade päron från Kivik, chokladsås, mandel och vaniljglass	
<b>GRAND HOTELS</b>	<b>LITEN 65 kr</b>
<b>MJUKGLASS</b>	<b>STOR 105 kr</b>
gjord på mjölk av Skånska kor	
<b>CHOKLAD TILL KAFFET</b>	<b>1 smak 35 kr</b>
	<b>5 smaker 155 kr</b>

Grands klassiker

## ATT DRICKA

### MOUSSERANDE VIN

<b>CREMANT DE ALSACE</b>	<b>125 kr</b>
Domaine Jean-Marc Bernhard, Cuveé Grand Hotel	
<b>CHAMPAGNE</b>	<b>170 kr</b>
2014 Blanc de Blancs, Michel Gonet, Mesnil Sur Oger	

### VITT VIN

<b>2018 CHARDONNAY</b>	<b>165 kr</b>
Montanet-Thodén, Bourgogne, Frankrike	
<b>2021 RIESLING</b>	<b>120 kr</b>
Markus Huber, Niederösterreich, Österrike	
<b>2021 ALBARIÑO</b>	<b>115 kr</b>
Folklore, Rias Baixas, Spanien	
<b>2021 SAUVIGNON BLANC</b>	<b>125 kr</b>
Paracombe, Adelaide Hills, Australia	
<b>2018 VIURA</b>	<b>150 kr</b>
Alberto Orte, Rioja, Spanien	

### RÖTT VIN

<b>2021 PINOT NOIR</b>	<b>165 kr</b>
Domaine Dupré, Bourgogne, Frankrike	
<b>2018 GRENACHE</b>	<b>125 kr</b>
Petit Jo, La Roche Buissière, Rhône, Frankrike	
<b>2020 SANGIOVESE</b>	<b>150 kr</b>
Il Rosso, Conestabile della Staffa, Umbrien, Italien	
<b>2017 MERLOT</b>	<b>170 kr</b>
Chateau Falfas, Bordeaux, Frankrike	
<b>2020 GARNACHA</b>	<b>115 kr</b>
Bodega venta la Vega, Almansa, Spanien	



### ÖL

<b>PÅ FAT</b>	
<b>WISBY KLOSTER</b>	<b>40 cl 95 kr</b>
Sverige	
<b>SITTING BULLDOG, INDIA PALE ALE</b>	<b>40 cl 95 kr</b>
Sverige	
<b>BEAWERTOWN</b>	<b>40 cl 95 kr</b>
<b>GAMMA RAYPALE ALE</b>	
England	
<b>GAMBRINUS, LAGER</b>	<b>50 cl 105 kr</b>
Tjeckien	
<b>MURPHYS, IRISH STOUT</b>	<b>50 cl 110 kr</b>
Irland	

### PÅ FLASKA

<b>BRYGGHUSET FINN</b>	<b>33 cl 90 kr</b>
Flera sorter: IPA, California Lager, Pilsner, Wheat Blanc, Winter Bock	
<b>MELLERUDS PILSNER</b>	<b>33 cl 85 kr</b>
Sverige	
<b>PAULANER, WEISSBIER</b>	<b>50 cl 85 kr</b>
Tyskland	
<b>MIKKELLER, PETER PALE &amp; MARY GLUTENFRI</b>	<b>33 cl 100 kr</b>
Danmark	

### ALKOHOLFRI

<b>ALKOHOLFRI ÖL</b>	
<b>MELLERUDS</b>	<b>33 cl 65 kr</b>
Sverige	
<b>MIKKELLER, DRINKIN' THE SUN</b>	<b>33 cl 90 kr</b>
Danmark	
<b>BRUTAL BREWING, SHIP FULL OF IPA</b>	<b>33 cl 65 kr</b>
Sverige	
<b>LÄSK</b>	<b>45 kr</b>
<b>JUICE</b>	<b>40 kr</b>
<b>RABARBER</b>	<b>70 kr</b>
Grudeholm, Vellinge, Sverige	
<b>NOZECO BUBBEL</b>	<b>75 kr</b>
Les Grands Chais de France, Frankrike	
<b>ÄPPELCIDER</b>	<b>75 kr</b>
Golden Cider, Österlen	
<b>GINGER BEER</b>	<b>65 kr</b>
Bundaberg, Australien	

### SÖTT VIN 6 cl

<b>2018 TOKAJI LATE HARVEST</b>	<b>95 kr</b>
Disznókő, Tokaj, Ungern	
<b>10 YEARS OLD TAWNY PORT</b>	<b>80 kr</b>
Taylor's, Douro, Portugal	
<b>NV RASTAFIA</b>	<b>95 kr</b>
Domaine Cavarodes, Jura, Frankrike	
<b>2018 VENDAGES TARDIVES</b>	<b>80 kr</b>
Fernand Engel, Alsace, Frankrike	
<b>2021 50 GRADI ALL'OMBRA</b>	<b>90 kr</b>
Alessandro Viola, Sicilien, Italien	
<b>2019 SAUTERNES</b>	<b>90 kr</b>
Château Fontaine, Sauternes, Frankrike	
<b>2020 ZWEIFELT BEERENAU SLESE</b>	<b>100 kr</b>
Kracher, Burgenland, Österrike	



### SPRIT 1 cl

<b>LA VIEILLE PRUNE</b>	<b>35 kr</b>
Distillerie Louis Roque, Souillac, Frankrike	
<b>RHUM X.O</b>	<b>30 kr</b>
Plantation, Barbados	
<b>COGNAC X.O</b>	<b>25 kr</b>
Braastad, Cognac, Frankrike	
<b>GRAPPA MOSCATO</b>	<b>60 kr</b>
Romano Levi Grappa, Piemonte, Italien	
<b>CALVADOS X.O</b>	<b>30 kr</b>
Boulard Calvados, Normandie, Frankrike	
<b>WHISKY 12 Y.O</b>	<b>30 kr</b>
The Dalmore Whisky, Highland, Skottland	