

KOMMANDE EVENEMANG PÅ GRAND

21/11 WHISKYPROVNING LAGAVULIN & ISLAY

Kl. 18.00. Pris 495 kr. Boka bord på grandilund.se
Boka en lika spännande som lärorik whiskyprovning. Denna gång får vi tillsammans med senior brand ambassador Mikael Lundén lära oss en massa nytt om Lagavulin en skotsk singel malt-whisky producerand på ön Islay

GRAND GRANDIOSA JULBORD 24/11-24/12

Serveras från lunch. Pris 695 kr / 995 kr, Julafton 1395 kr
Boka bord på grandilund.se. En Lundensisk klassiker.
Grands Grandiosa julbord inklusive garderob och glögg.
Tillagat med kärlek av det bästa från Skånes hav och gårdar.

JULDAGSLOUNGE 25/12

Från 22.00. Pausa julen lite och gå på Grands juldagslounge.
Njut av cocktails, mat, gott sällskap och musik.

AFTERNOON TEA PREMIÄR 13 JANUARI

Njut av klassisk afternoon tea med vänner, nära och kära i vår magnifika Piratenfoajé. 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 eller 14:30 (sittningstiden är 2 timmar).

BRUNCH PREMIÄR 13 JANUARI

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).



LUNCHMENY



LUNCH



GOURMANDISES	
KRISPIGA GRISSVÅLAR	65 kr
på Ibericogris	
POTATISCHIPS	50 kr
från Larsviken	
GRAND HOTELS	55 kr
SALTDE BLANDADE NÖTTER	
GRÖNA SOCKERSALTDE	75 kr
NOCELLARAOLIVER	



OSTRON	
CHIRON	35 kr/st
6st	200 kr
12st	395 kr
från Bretagne med syltad rödlök	



VECKANS LUNCHRÄTTER	
GRÖNÄRTSBOLL	165 kr
grönsaksbuljong, tomat och paprikakompott	
PANNBIFF PÅ SALSICCIA	165 kr
bakad vitkål, lingonsky, hasselbackspotatis	
FRITERAD RÖDSPÄTTA	235 kr
dansk remouladsås, dillpotatis och kålsallad	

KLASSIKER	
GRAND HOTELS GRANDIOSA	
RÄKSMÖRGÅS	255 kr/ 295 kr
+ 30g Kalix Ljörom	490 kr / 530 kr
Välj mellan ljust och mörkt surdegbröd	

GRAND HOTELS GRANDIOSA	
SALLAD	1/2 165 kr 1/1 245 kr
Burrata från Ishøj med höstiga tillbehör	

STEN BROMANS	
WHISKY KÖTTBULLAR	265 kr
potatispuré, råörda lingon och brynt smör	

STEAK GAMBRINUS	
OXFILÉ, SVERIGE	395 kr
murkelsås, sallad på grönkål och äpple, pommes frites	

SÖTA RÄTTER & OST	
NORDISKA OSTAR	1 st 65 kr
marmelad och nötblöd	3 st 135 kr
	5 st 215 kr
CRÈME BRÛLÉE	155 kr
svartpepparkex	
GRAND HOTELS	LITEN 65 kr
MJUKGLASS	STOR 105 kr
Gjord på mjölk från Skånska kor	
CHOKLAD TILL KAFFET	1 smak 35 kr
	5 smaker 155 kr

Grands klassiker

ATT DRICKA

MOUSSERANDE VIN	
CREMANT DE ALSACE	125 kr
Domaine Jean-Marc Bernhard, Cuveé Grand Hotel	
CHAMPAGNE	170 kr
NV Réserve, Thierry Fournier, Festigny	

VITT VIN	
2019 CHARDONNAY	165 kr
La Cadette, Vézelay, Bourgogne, Frankrike	
2021 RIESLING	120 kr
Markus Huber, Niederösterreich, Österrike	
2021 VERDEJO	115 kr
Bodegas Venta la Vega, Almansa, Spanien	
2021 SAUVIGNON BLANC	125 kr
Hervré Villemade, Loire, Frankrike	
2018 VIURA	150 kr
Alberto Orte, Rioja, Spanien	

RÖTT VIN	
2021 PINOT NOIR	165 kr
Pinot Noir, Logan Wines, Australien	
2018 GRENACHE	125 kr
Petit Jo, La Roche Buissière, Rhône, Frankrike	
2019 CORVINA	150 kr
Antolini, Valpolicella, Italien	
2019 CABERNET SAUVIGNON	150 kr
Château Ste Michelle, Washington, USA	
2020 GARNACHA	115 kr
Bodega venta la Vega, Almansa, Spanien	



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

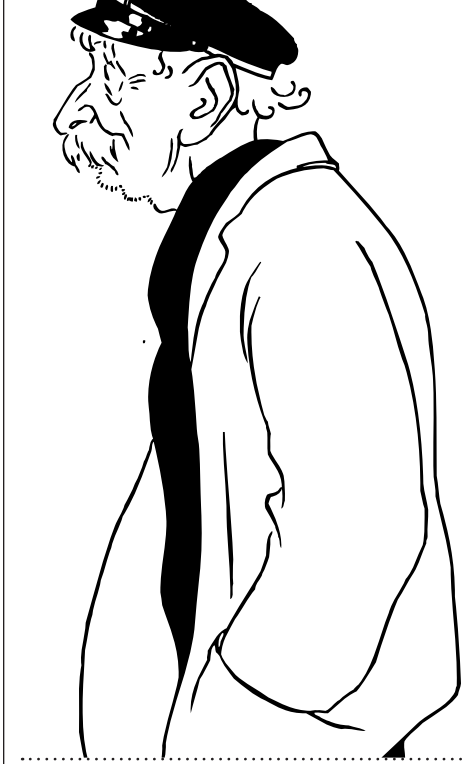
PÅ FLASKA	
BRYGGHUSET FINN	33 cl 90 kr
Flera sorter. Grand's Lager, IPA, Wheat Blanc	
MELLERUDS PILSNER	33 cl 85 kr
Sverige	
PAULANER, WEISSBIER	50 cl 85 kr
Tyskland	
POPPELS	33 cl 100 kr
LONDON LAGER, GLUTENFRI	

ALKOHOLFRITT	
ALKOHOLFRI ÖL	
MELLERUDS	33 cl 65 kr
Sverige	
MIKKELLER, DRINKIN' THE SUN	33 cl 90 kr
Danmark	
BRUTAL BREWING, SHIP FULL OF IPA	33 cl 65 kr
Sverige	

LÄSK	45 kr
JUICE	40 kr
RABARBER	70 kr
Grudeholm, Vellinge, Sverige	
NOZECO BUBBEL	75 kr
Les Grands Chais de France, Frankrike	
ÄPPELCIDER	75 kr
Golden Cider, Österlen	
MOUSSERANDE VITA VINBÄR	75 kr
Rudenstams, Vättern, Sverige	
GINGER BEER	65 kr
Bundaberg, Australien	

SÖTT VIN 6 cl	
2018 TOKAJI LATE HARVEST	95 kr
Disznókő, Tokaj, Ungern	
10 YEARS OLD TAWNY PORT	80 kr
Grahams, Douro, Portugal	
NV RASTAFIA	95 kr
Domaine Cavarodes, Jura, Frankrike	
2018 VENDAGES TARDIVES	80 kr
Fernand Engel, Alsace, Frankrike	
2021 50 GRADI ALL'OMBRA	90 kr
Alessandro Viola, Sicilien, Italien	
2019 SAUTERNES	90 kr
Domaine Grillon, Sauternes, Frankrike	
2020 ZWIGELT BEERENAUSSLESE 100	kr
Fernand Engel, Alsace, Frankrike	

NV EAST INDIA SOLERA CREAM	95 kr
Lustau, Jerez, Spanien	



SPRIT 1 cl	
LA VIEILLE PRUNE	35 kr
Distillerie Louis Roque, Souillac, Frankrike	
RHUM X.O	30 kr
Plantation, Barbados	
COGNAC X.O	25 kr
Braastad, Cognac, Frankrike	
GRAPPA MOSCATO	60 kr
Romano Levi Grappa, Piemonte, Italien	
CALVADOS X.O	30 kr
Boulard Calvados, Normandie, Frankrike	
WHISKY 12 Y.O	30 kr
The Dalmore Whisky, Highland, Skottland	