

KOMMANDE EVENEMANG PÅ GRAND

GRAND ROYALE 26-27/5

Välkommen att boka bord till vår mest lyxiga middagssittning, med flera olika serveringar i Grands Matsal där modern nordisk gastronomi står i centrum. Sex serveringar a 895 kr med lyxiga råvaror som tex kaviar, havskräfta, gös och årets första jordgubbar. Denna gång gästas vi av Jim Nyman från Wine Scout som skapat ett tillhörande dryckespaket med viner exklusivt från Champagne - bubbligt, vitt, rött och sött. Till bords kl 19, meddela eventuella allergier i samband med bokning.



MORSDAG 28/5

Kl. 17:00. Pris 525 kr. Boka bord på grandilund.se Bjud Mamma på en specialkomponerad, guldkantad trerättersmeny i Grands vackra matsal. Vill du hellre bjuda hemma går det att köpa med sig en lika guldkantad trerättersmeny från Grand Deli 26-27 maj

SKOLAVSLUTNING PÅ GRAND 9/6

Kl. 11:30. Pris 195 kr. Boka bord på grandilund.se En Lundensk klassiker är att fira skolavslutningslunchen på Grand som börjar med Sten Bromans whiskyköttbullar och avslutas med glass (mot uppvisande av godkänt avslutningsbetyg)

AFTERNOON TEA

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).

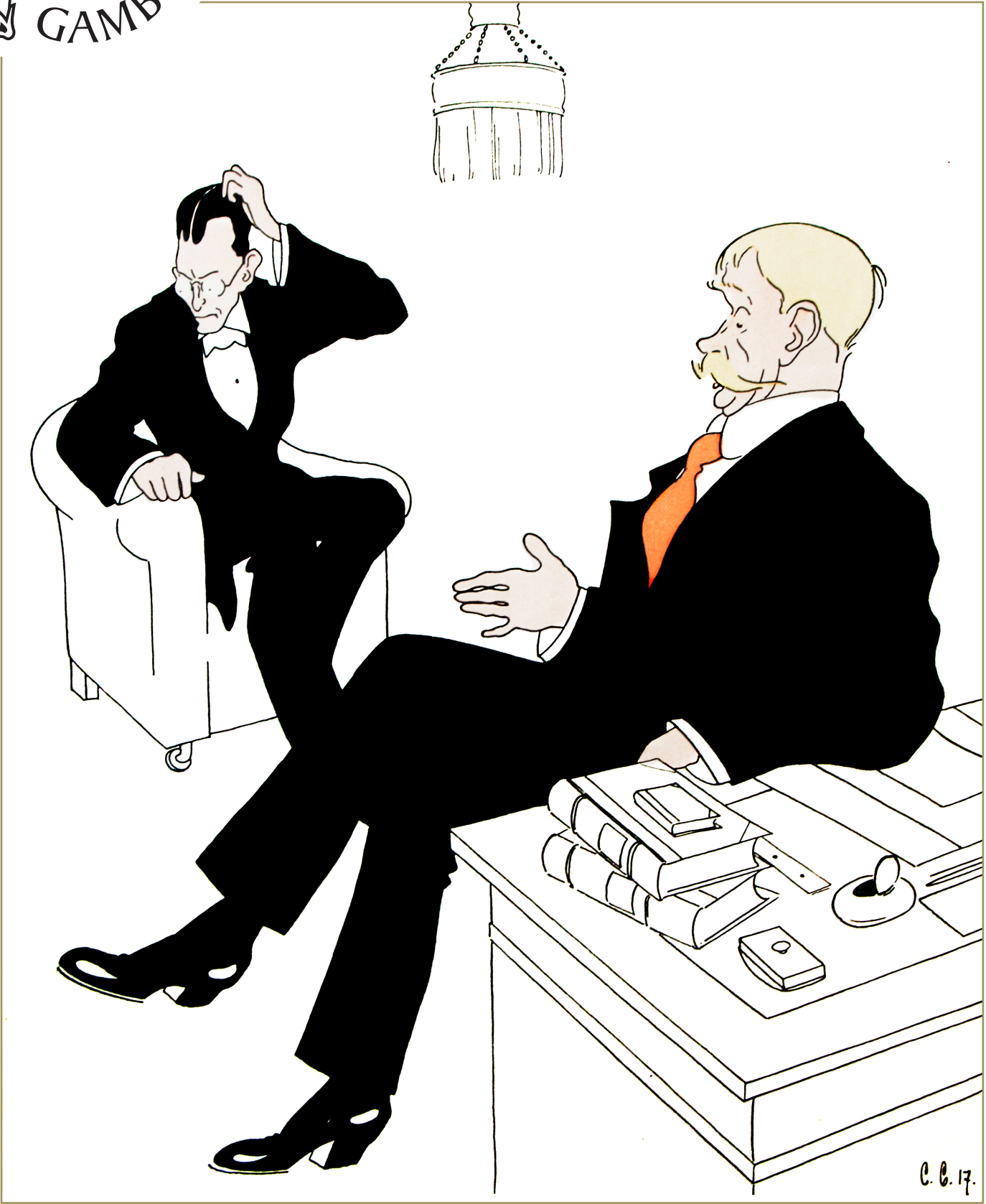
BRUNCH

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



ATT ÄTA



GOURMANDISES

KRISPIGA GRISSVÅLAR65 kr

på Iberico gris

POTATISCHIPS50 kr

från Larsviken

GRAND HOTELS55 kr

SALTDE BLANDADE NÖTTER

GRÖNA SOCKERSALTDE75 kr

NOCELLARAOLIVER



OSTRON

CHIRON 35 kr/st6st 200 kr12st 395 kr

från Bretagne med syltad rödlök



LUNCHRÄTTER	
VECKANS GRÖNA RÄTT	190 kr
PÅ EKOLOGISKA GRÖNSAKER	
MISOROSTAD ZUCCHINI	
tomat, smörböna och spenat	
DEN SVENSKA HUSMANSKOSTEN	175 kr
MÅNDAG	
BIFF ALA LINDSTRÖM	
haricots verts, rödbeta och potatispuré	
TISDAG	
DAGENS FÄRSKA FISK	
blomkål, räkor och dill	
ONSDAG	
CONFITERAT ANKLÅR	
spetskål, morot och pepparrot	
TORSDAG	
DAGENS FÄRSKA FISK	
pak choi, picklad lök och bryntsmör	
FREDAG	
BAKAD FLÅSKSIDA	
broccolim lingon och lök	

KLASSIKER	
GRAND HOTELS	1/2 255 kr
GRANDIOSA RÄKSMÖRGÅS	1/1 295 kr
Välj mellan ljust och mörkt surdegsbröd	
STEN BROMANS	
WHISKY KÖTTBULLAR	265 kr
potatispuré, rårörda lingon och brynt smör	
STEAK GAMBRINUS	
RYGGBIFF, SVERIGE	395 kr
rökt oxmärg bearnaisesås, rädisasallad, Efterglöd ost från Tistrup & chilipommes	
GRAND HOTELS	1/2 165 kr
GRANDIOSA SALLAD	1/1 245 kr
grillad sparris; tomat;	
SÖTA RÄTTER & OST	
NORDISKA OSTAR	1 st 65 kr
tomatmarmelad och bröd	
	3 st 135 kr
	5 st 215 kr
RABARBER OCH FÄRSKOST	155 kr
färskostglass, rabarberkompott, brynt smörkaka och fläder	
GRAND HOTELS	liten 65 kr
MJUKGLASS	stor 105 kr
Gjord på mjölk av 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
2014 Blanc de Blancs, Michel Gonet, Mesnil Sur Oger	
VITT VIN	
2018 CHARDONNAY	165 kr
Montanet-Thodén, Bourgogne, Frankrike	
2021 RIESLING	120 kr
Markus Huber, Niederösterreich, Österrike	
2021 HIPSTER SOLARIS	125 kr
Arilds Vingård, Sverige	
2021 SAUVIGNON BLANC	125 kr
Paracombe, Adelaide Hills, Australia	
2018 VIURA	150 kr
Alberto Orte, Rioja, Spanien	
ROSÉVIN	
2021 SPÄTBURGUNDER	125 kr
Weingut Knauss, Tyskland	
2021 MOURVÉDRE	175 kr
Château de Pibarnon, Bandol, Frankrike	
RÖTT VIN	
2021 PINOT NOIR	165 kr
Domaine Dupré, Bourgogne, Frankrike	
2018 GRENACHE	125 kr
Petit Jo, La Roche Buissière, Rhône, Frankrike	
2020 SANGIOVESE	150 kr
Benedic, Monastero Suore Cistercenesi Lazio, Italien	
2019 CABERNET SAUVIGNON	150 KR
Château Ste Michelle, Washington, USA	
2021 PINOT NOIR	125 kr
Arilds Vingård, Sverige	

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: IPA, California Lager, Pilsner, Wheat Blanc, Winter Bock	
MELLERUDS PILSNER	33 cl 85 kr
Sverige	
PAULANER, WEISSBIER	50 cl 85 kr
Tyskland	
POPPELS, LONDON LAGER, GLUTENFRI	33 cl 100 kr
ALKOHOLFRITT	
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	
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 ZWIEGELT 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	

