


# BISTROMENY

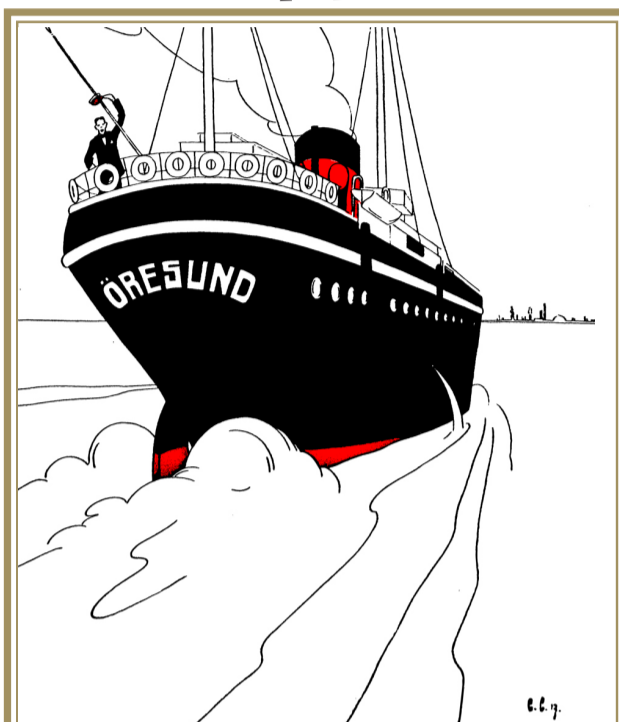
## GOURMANDISES

|   |                           |
|---|---------------------------|
| POTATISCHIPS  | 50 kr                     |
| GRAND HOTELS<br>SALTAD, BLANDADE NÖTTER                   | 55 kr                     |
| GRÖNA OLIVER  | 75 kr                     |
| POMMES FRITES, AIOLI                                      | 95 kr                     |
| FRITERAD KRONÄRTSKOCKA, AIOLI                             | 95 kr                     |
| BLÅMUSSLOR NO: 2 I RAPSOLJA<br>Limfjorden, surdegsbröd    | 125 kr                    |
| GAMBRINUS OST & CHARK<br>picklad lök, marmelad & nötblödd | 225 kr                    |
| SÄSONGENS OSTRON  | 1 st 65 kr<br>6 st 325 kr |
| fermenterad chili, citron,<br>rödlöksvinägrett, rökt soja |                           |
| OSTRON - CHIRON DES FILS                                  | 1 st 40 kr<br>6 st 200 kr |
| fermenterad chili, citron,<br>rödlöksvinägrett, rökt soja |                           |

## FÖRRÄTTER

|  |                             |
|--|-----------------------------|
| KALIX LÖJROM   | 40 g 395 kr                 |
| råraka, dubbel fraiche, gräslök  |                             |
| IMPERIAL OSSETRA CAVIAR  | 30 g 995 kr                 |
| råraka, dubbel fraiche, gräslök  |                             |
| OXTARTAR   | 60 g 195 kr<br>140 g 295 kr |
| levain, dijon, Parmigiano Reggiano,<br>ramslök, friterad schalottenlök<br>+ ossetra caviar | 10 g 295 kr                 |
| CARPACCIO PÅ GRILLAD KALV  | 225 kr                      |
| crudité av Österlensparris, citron,<br>bondens prästost                                    |                             |
| SOS MED TRE SORTERS SILL   | 195 kr                      |
| senapssill, brantevikssill, stekt inlagd sill,<br>ost lagrad 24 mån, ägg, rågbröd          |                             |
| RÄK- & HUMMERSKAGEN  | 225 kr                      |
| picklad vit sparris, smörstekt levain  |                             |
| GRANDSALLAD  | 195 kr                      |
| Köpenhamnsburrata, Vikentomater, valnötter,<br>hjärtsallad, nätmelon, rödlök               |                             |

 GRAND HOTELS GRANDIOSA  
RÄKSMÖRGÅS 255 kr / 315 kr  
+ KALIX LÖJROM 30 g 490 kr / 550 kr  
välj mellan ljust surdegsbröd och rågbröd



## VECKANS LUNCH

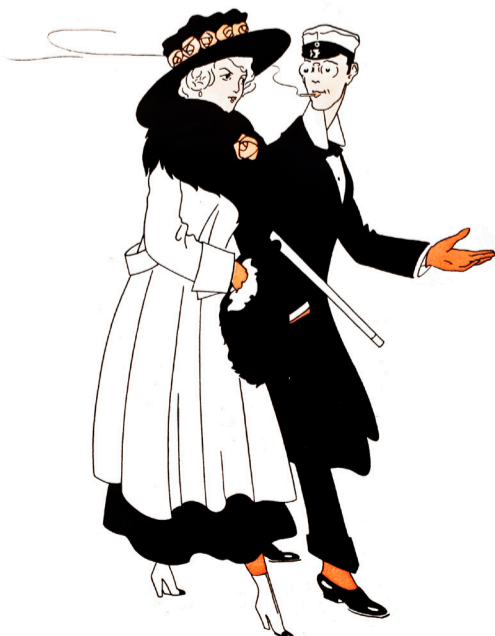
MÅNDAG TILL FREDAG FRÅN 11.30-15.00

CITRONSTEKT TUPPBRÖST  
basilikavelouté, bakade tomater,  
löksteka skärbönor  
225kr

ÖRTBAKAD LAXFILE  
skaldjurssås, råstekt blomkål,  
blomkålscrème, picklad rädisa  
245kr

RÅRAKA PÅ SÖTPOTATIS  
getost, valnötter, bakade betor,  
rostade kikärter  
225kr

Veckans lunch inkluderar sallad, bröd och kaffe



## HUVUDRÄTTER

|  |        |
|--|--------|
| MOULES FRITES  | 295 kr |
| aioli och pommes frites  |        |
|  LAX GAMBRINUS                    | 315 kr |
| hovmästarsås, fänkålsallad,<br>dillstuvad potatis  |        |
| GRILLAD ENTRECÔTE  | 435 kr |
| Café de parissmör, rödvinssås, hjärtsallad,<br>caesardressing, parmesan & pommes frites                              |        |
| SCHNITZEL PÅ GÅRDSGRIS   | 335 kr |
| rödvinssås, kapris smör, ärtor,<br>pommes frites   |        |
|  STEN BROMANS<br>WHISKYKÖTTBULLAR | 295 kr |
| rårörda lingon, inlagd gurka,<br>potatispuré   |        |
| KANTARELLFYLLD MEZZALUNA   | 295 kr |
| pecorino, bakad vitkål, Vikentomater,<br>spritärta, tryffelsmör  |        |
| GRAND'S FISK - & SKALDJURSGRYTA  | 395 kr |
| halstrad halv havskräfta, musslor,<br>mörbakad fänkål, saffransaioli   |        |



## DESSERT

|                                      |        |
|--------------------------------------|--------|
| CRÈME BRÛLÉE                         | 145 kr |
| CITRONTARTELETT                      | 145 kr |
| vit choklad, jordgubbar              |        |
| JORDGUBBAR                           | 145 kr |
| vaniljglass, fläder                  |        |
| GRANDS OSTSERVERING                  | 145 kr |
| Sort himmel, rabarbercrème, nötblödd |        |
| KAFFEGODIS                           | 95 kr  |

# DRYCK

## VITT VIN

CHARDONNAY 155 / 775 kr  
Laurent Miquel, Languedoc, Frankrike

RIESLING 155 / 775 kr  
Domaine Jean-Marc Bernhard, Alsace

VERDEJO 135 / 675 kr  
Condesa de Leganza, La Mancha, Spanien

SAUVIGNON BLANC 145 / 725 kr  
J. de Villebois, Loire, Frankrike

CHABLIS LE CLASSIQUE 185 / 925 kr  
Pascal Bouchard, Frankrike

## RÖTT VIN

PINOT NOIR 170 / 850 kr  
Pinot Noir, Logan Wines, Australien

CÔTES DU RHÔNE 155 / 775 kr  
Les Vignerons d'Estézardes, Rhône, Frankrike

BARBERA D'ASTI 155 / 775 kr  
Carlin de Paolo, Piemonte, Italien

SAINT EMILION GRAND CRU 225 / 1095 kr  
Galius, France

TEMPRANILLO 135 / 675 kr  
Condesa de Leganza, La Mancha, Spanien

## ROSÉ VIN

AIX ROSÉ 135 / 675 kr  
Aix, Provence, Frankrike



## MOUSSERANDE

CREMANT D' ALSACE 155 / 890 kr  
Domaine Jean-Marc Bernhard, Cuveé Grand Hotel

CHAMPAGNE 225 / 1290 kr  
Bollinger Special Cuvée Brut

Gosset Extra Brut 1.5 ltr 2600 kr

## ÖL

### PÅ FAT

HEINEKEN, LAGER 50 cl 105 kr  
Holland

SITTING BULLDOG, 50 cl 125 kr  
INDIA PALE ALE  
Sverige

GAMBRINUS, LAGER 50 cl 125 kr  
Tjeckien

MURPHY'S, STOUT 50 cl 125 kr  
Irland

MARIESTADS ALKOHOLFRI 50 cl 85 kr  
Sverige

### PÅ FLASKA

BRYGGHUSET FINN 33 cl 95 kr  
Flera sorter. Grand's Lager, IPA, Winter Bock

MELLERUDS PILSNER 33 cl 95 kr  
Sverige

PAULANER, WEISSBIER 50 cl 125 kr  
Tyskland

PERONI, LAGER, GLUTENFRI 33 cl 95 kr  
Italien

WISBY 33 cl 95 kr  
STOUT, KLOSTER  
Sverige

## ALKOHOLFRITT

MELLERUDS PILSNER 0,5% 33 cl 75 kr  
Sverige

SHIP FULL OF IPA 33 cl 75 kr  
Sverige

MIKKELLER, 33 cl 90 kr  
DRINKIN' THE SUN  
Danmark

ÄPPELMUST 75 kr  
Österlen

RABARBER 75 kr  
Grudeholm, Vellinge, Svergie

MOUSSERANDE VINBÄRSDRYCK 75 kr  
Rudenstams, Vättern, Svergie

CIDER 75 kr  
Äpple, Rabarber eller Fläder  
Golden Cider, Österlen

GINGER BEER 75 kr  
Bundaberg, Australien

LÄSK 45 kr  
Coca-Cola, Zero. Fanta, Sprite, Ginge Ale,

JUICE 45 kr

## ALKOHOLFRITT VIN

ODD BIRD, BLANC DE BLANC 20 cl 85 kr  
Frankrike

CHAVIN ZERO CHARDONNAY 20 cl 85 kr  
Frankrike

CHAVIN ZERO SYRAH 20 cl 85 kr  
Frankrike



## SÖTT VIN 6 cl

TOKAJI LATE HARVEST 100 kr  
Disznókó, Tokaj, Ungern

MERLOT SPÄTLESE 100 kr  
Tschida, Burgenland, Österrike

10 YEARS OLD TAWNY PORT 100 kr  
Taylors, Douro, Portugal

SAUTERNES 100 kr  
Château Fontaine, Sauternes, Frankrike

MOSCATEL DE SETÚBAL 100 kr  
Dona Helena, Portugal

MOSCATO D'ASTI 100 kr  
Fratelli, Italien



## SPRIT 1 cl

GRAND SNAPS 5 cl 145 kr  
Vår egen hussnaps som endast serveras i denna byggnad. En mjuk och avrundad smak som passar det Skandinaviska köket

LUNDASNAPS 30 kr  
Mild och rund smak med toner av fläder, pomerans och havtorn

ROM X.O 35 kr  
Planteray, Barbados

COGNAC 1:ER CRU 35 kr  
Ferrand, Cognac, Frankrike

WHISKY 12 Y.O 35 kr  
The Dalmore Whisky, Highland, Skottland

## LUNCHMENY

