# BISTROMENY

## GOURMANDISES

**POTATISCHIPS** 50 kr

**GRAND HOTELS SALTADE, BLANDADE NÖTTER** 55 kr

**GRÖNA OLIVER** 75 kr

**POMMES FRITES, AIOLI** 95 kr

**FRITERAD KRONÄRTSKOCKA, AIOLI** 95 kr

**BLÅMUSSLOR NO: 2 I RAPSOLJA** 125 kr
Limfjorden, surdegsbröd

**GAMBRINUS OST & CHARK** 225 kr
picklad lök, marmelad & nötbröd

**SÄSONGENS OSTRON** 1 st 65 kr / 6 st 325 kr
fermenterad chili, citron, rödlöksvinägrett, rökt soja

**OSTRON - CHIRON DES FILS** 1 st 40 kr / 6 st 200 kr
fermenterad chili, citron, rödlöksvinägrett, rökt soja

## FÖRRÄTTER

**KALIX LÖJROM** 40 g 395 kr
Pommes Anna, dubbel fraiche, gräslök

**IMPERIAL OSSETRA CAVIAR** 30 g 995 kr
Pommes Anna, dubbel fraiche, gräslök

**OXTARTAR** 60 g 195 kr / 140 g 295 kr
cornichon, picklad beta, kapris, inkokt senapsfrö, bakad äggula
+ ossetra caviar 10 g 295 kr

**PATÉ PÅ SKOGSSVAMP** 195 kr
grillad levain, kantareller, grottost, dubbel fraiche, granskott, syrad lök

**GRAND´S LERPOTTASILL** 195 kr
pocherat ägg, brynt smör

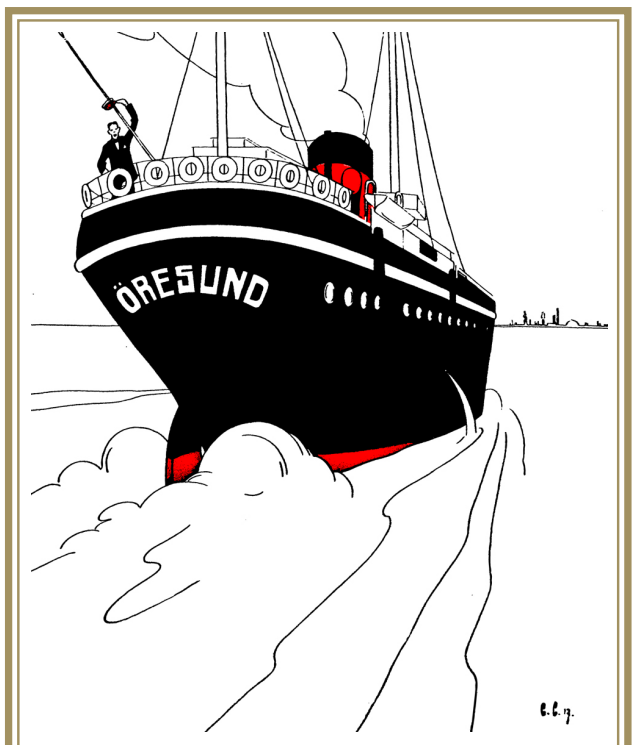
**GRAVAD RÖDING** 235 kr
havskräfta, picklad kålrabbi, skaldjursemulsion, friterad persiljerot

**FRITERAD KALVBRÄSS** 245 kr
sauce Périgord, svart tryffel, fänkål, citron

**RÄK- & HUMMERSKAGEN** 225 kr
eldad gurka, smörstekt levain

**GRANDSALLAD** 195 kr
chèvre, valnötter, bakad gulbeta

**GRAND HOTELS GRANDIOSA RÄKSMÖRGÅS** 255 kr/ 315 kr
**+ Kalix Löjrom** 30 g 490 kr / 550 kr
välj mellan ljust surdegsbröd och rågbröd




## VECKANS LUNCH

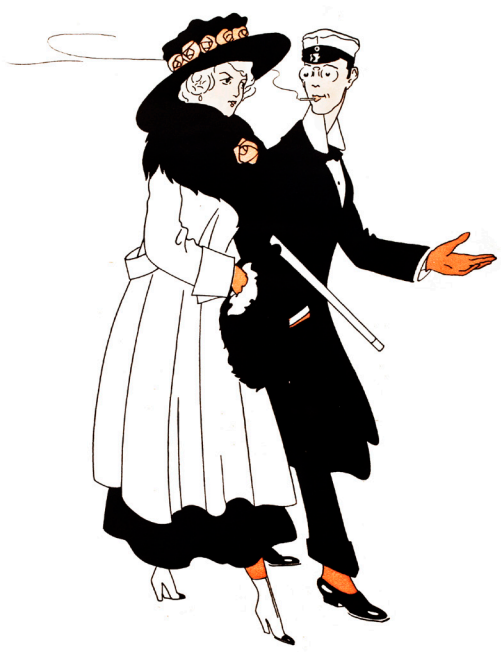
MÅNDAG TILL FREDAG FRÅN 11.30–15.00

**RIBBESTEK AV GÅRDSGRIS**
rödkål, bakad lök, stekt äpple, plommonsky
**225kr**

**SOTAD MARULK**
rostade hasselnötter, citronconfit, vitvinsås, currybakad morot
**245kr**

**TOMATBRÄSSERADE LINSER**
rostad spetskål, limeyoghurt, chilirostad mandel
**225kr**

Veckans lunch inkluderar sallad, bröd och kaffe



## HUVUDRÄTTER

**MOULES FRITES** 295 kr
aioli, pommes frites

**LAX GAMBRINUS** 315 kr
hovmästarsås, fänkålsallad, dillstuvad potatis

**VILDAND FRÅN VALLÅKRA** 435 kr
sherrysky, kastanjer, svartrot, puntarelle, rattepotatis

**GRILLAD RYGGBIFF** 435 kr
sauce bordelaise, champinjon, rödvinbrässerad schalotten, Pommes Anna

**SCHNITZEL PÅ GÅRDSGRIS** 335 kr
rödvinssås, kaprissmör, ärtor, pommes frites

**STEN BROMANS WHISKYKÖTTBULLAR** 295 kr
rårörda lingon, inlagd gurka, potatispuré

**CHATEAUBRIAND** 2 pers 1195 kr
rattatouille, pommes frites, tryffelsmör, rödvinssås

**GRILLAD BLOMKÅL** 295 kr
smörstekta murklor, jordärtskocka, Parmigiano, buerre monté

**HELSTEKT PIGGVAR** 2 pers 1195 kr
black butter, potatispuré, sockerärta

**CONFITERAD HÄLLEFLUNDRA** 425 kr
blåmussel-buerre blanc, svartkål, palsternackspuré

## DESSERT

**CRÈME BRÛLÉE** 145 kr

**CHOKLADTARTELETTE** 145 kr
karamelliserad äppelkompott, mörk choklad ganache, apelsin-och vit chokladchantilly

**HONUNGSGLACERADE PÄRON** 145 kr
halloncoulis, hasselnötscrumble, vaniljmousse

**ANANASKAKA** 145 kr
sesamflarn, passionsfruktsganache, matcha, vit chokladcrème

**GRANDS OSTSERVERING** 145 kr
Den vide dame, nötbröd, krikoncrème

**KAFFEGODIS** 95 kr

**CHOKLADTRYFFEL** 1 st 35 kr / 5 st 155 kr

Grands klassiker

# 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'Estézarques
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

LA ROCHE 135 / 675 kr
Languedoc, Roussillon, 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
Grand's Lager, Winter Bock

MELLERUDS PILSNER 33 cl 95 kr
Sverige

PAULANER, WEISSBIER 50 cl 125 kr
Tyskland

PERONI, LAGER, GLUTENFRI 33 cl 95kr
Italien

WISBY 33 cl 95 kr
STOUT, KLOSTER,
SLEEPY BULLDOG PALE ALE EKO
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, Sverige

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
Disznókő, 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
Joao Barbosa, 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 SHERRY CASK 45 kr
The Dalmore Whisky, Highland, Skottland

# LUNCHMENY

GAMBRINUS