

BISTROMENY

GOURMANDISES

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

FÖRRÄTTER

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

GRAND HOTELS GRANDIOSA
RÄKSMÖRGÅS
+ KALIX LÖJROM
välj mellan ljust surdegsbröd och rågbröd

255 kr / 315 kr
30 g 490 kr / 550 kr



VECKANS LUNCH

MÅNDAG TILL FREDAG FRÅN 11.30–15.00

WALLENBERGARE
rörda lingon, baljväxter,
hyvlad silverlök, brynt smör
225kr

HALSTRAD LAX
skaldjurssås, råstekt broccoli,
saltrostade frön, krondillscrème
245kr

PUMPARISONI
getost, brynt smör, krispig grönkål,
honungsbakad pumpa
225kr

Veckans lunch inkluderar sallad, bröd och kaffe

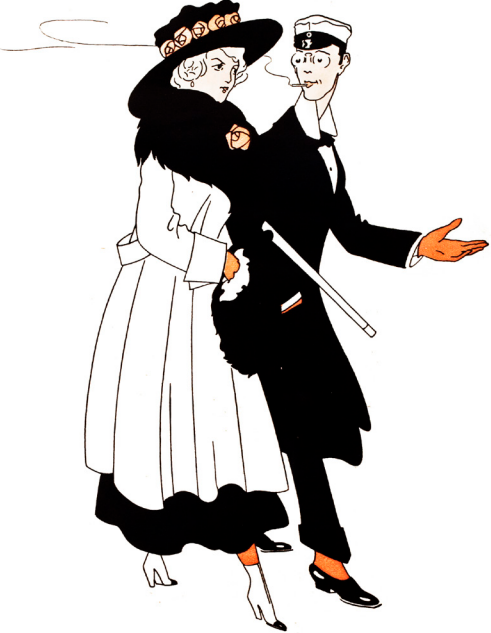
HUVUDRÄTTER

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



DESSERT

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



DRYCK		MOUSSERANDE		ALKOHOLFRITT		SÖTT VIN 6 cl	
VITT VIN		CREMANT D’ ALSACE Domaine Jean-Marc Bernhard, Cuveé Grand Hotel	155 / 890 kr	MELLERUDS PILSNER 0,5% Sverige	33 cl 75 kr	TOKAJI LATE HARVEST Disznókő, Tokaj, Ungern	100 kr
CHARDONNAY Laurent Miquel, Languedoc, Frankrike	155 / 775 kr	CHAMPAGNE Bollinger Special Cuvée Brut	225 / 1290 kr	SHIP FULL OF IPA Sverige	33 cl 75 kr	MERLOT SPÄTLESE Tschida, Burgenland, Österrike	100 kr
RIESLING Domaine Jean-Marc Bernhard, Alsace	155 / 775 kr	Gosset Extra Brut 1.5 ltr	2600 kr	MIKKELLER, DRINKIN’ THE SUN Danmark	33 cl 90 kr	10 YEARS OLD TAWNY PORT Taylors, Douro, Portugal	100 kr
VERDEJO Condesa de Leganza, La Mancha, Spanien	135 / 675 kr	ÖL		ÄPPELMUST Österlen	75 kr	SAUTERNES Château Fontaine, Sauternes, Frankrike	100 kr
SAUVIGNON BLANC J. de Villebois, Loire, Frankrike	145 / 725 kr	PÅ FAT		RABARBER Grudeholm, Vellinge, Svergie	75 kr	MOSCATEL DE SETÚBAL Dona Helena, Portugal	100 kr
CHABLIS LE CLASSIQUE Pascal Bouchard, Frankrike	185 / 925 kr	HEINEKEN, LAGER Holland	50 cl 105 kr	MOUSSERANDE VINBÄRSDRYCK Rudenstams, Vättern, Sverige	75 kr	MOSCATO D’ASTI Fratelli, Italien	100 kr
RÖTT VIN		SITTING BULLDOG, INDIA PALE ALE Sverige	50 cl 125 kr	CIDER Äpple, Rabarber eller Fläder Golden Cider, Österlen	75 kr		
PINOT NOIR Pinot Noir, Logan Wines, Australien	170 / 850 kr	GAMBRINUS, LAGER Tjeckien	50 cl 125 kr	GINGER BEER Bundaberg, Australien	75 kr		
CÔTES DU RHÔNE Les Vignerons d’Estézarques Rhône, Frankrike	155 / 775 kr	MURPHY’S, STOUT Irland	50 cl 125 kr	LÄSK Coca-Cola, Zero. Fanta, Sprite, Ginge Ale,	45 kr		
BARBERA D’ASTI Carlin de Paolo, Piemonte, Italien	155 / 775 kr	MARIESTADS ALKOHOLFRI Sverige	50 cl 85 kr	JUICE	45 kr	SPRIT 1 cl	
SAINT EMILION GRAND CRU Galius, France	225 / 1095 kr	PÅ FLASKA		ALKOHOLFRITT VIN		GRAND SNAPS 5 cl	145 kr
TEMPRANILLO Condesa de Leganza, La Mancha, Spanien	135 / 675 kr	BRYGGHUSET FINN Flera sorter. Grand’s Lager, IPA, Winter Bock	33 cl 95 kr	ODD BIRD, BLANC DE BLANC Frankrike	20 cl 85 kr	Vår egen hussnaps som endast serveras i denna byggnad. En mjuk och avrundad smak som passar det Skandinaviska köket	
ROSÉ VIN		MELLERUDS PILSNER Sverige	33 cl 95 kr	CHAVIN ZERO CHARDONNAY Frankrike	20 cl 85 kr	LUNDASNAPS	30 kr
AIX ROSÉ Aix, Provence, Frankrike	135 / 675 kr	PAULANER, WEISSBIER Tyskland	50 cl 125 kr	CHAVIN ZERO SYRAH Frankrike	20 cl 85 kr	ROM X.O Planteray, Barbados	35 kr
		PERONI, LAGER, GLUTENFRI Italien	33 cl 95kr			COGNAC 1:ER CRU Ferrand, Cognac, Frankrike	35 kr
		WISBY STOUT, KLOSTER Sverige	33 cl 95 kr			WHISKY 12 Y.O The Dalmore Whisky, Highland, Skottland	35 kr

LUNCHMENY

