

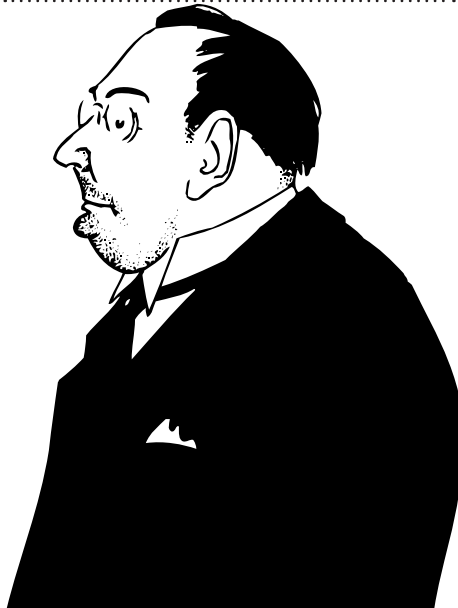


ÖPPETTIDER
MÅNDAG-FREDAG
11:30-00:00
LÖRDAG 12:30-00:00
SÖNDAG 12.30-22:00

GAMBRINUS KÖK ARBETAR MED LOKALPRODUCERADE OCH EKOLOGISKA RÅVAROR

SMÅPLOCK

GRAND HOTELS	
SALTA BLANDADE NÖTTER	55 kr
KRISPIGA GRISSVÅLAR	65 kr
SOCKERSALTADE GRÖNA NOCELLALOLIVER	75 kr
POTATISCHIPS	50 kr
ROSTADE MARCONAMANDLAR	75 kr



À LA CARTE

VECKANS GRÖNA	180 kr
Rostad portabellosvamp från Hällestad, bolottibönor, tomat & lök	
PUMPA FRÅN VINTRIE	155 kr/255 kr
getost från Föllinge, valnötter & brynt smör	
GRANDS RÅKSMÖRGÅS	245 kr/ 285 kr
på mörkt eller ljust surdegsbröd	
STEN BROMANS	265 kr
WHISKYKÖTTBULLAR potatispuré, pressgurka & rårörda lingon	
SKÅNSK RYGGBIFF HÄNGMÖRAD	385 kr
rotselleri från Vintrie, mangold, konfiterad tomat & sommartryffel	

DAGENS RÄTT LUNCH 11.30-15.00 165 kr

MÅNDAG
Medisterkorv
rotselleri, lök & senap

TISDAG
Dagens färska fisk
savoykål, gulbeta & vongole

ONSDAG
Kycklingklubba från Båstad
spetskål, morot & chili

TORSDAG
Dagens färska fisk
salladskål, kimchi, saltgurka & sesamfrö

FREDAG
Fläskstek på Hampshire gris
svartkål, äpple & fänkål

OSTRON

FRANSKA CHIRON	35 kr/st
picklad rödlök	6 st 200 kr 12 st 395 kr

KAFFE/TE

Kaffet kommer från
Lilla Kafferosteriet i Malmö

Vi serverar just nu en kaffeblandning från
Carmo de Minas, Brasilien

BRYGGKAFFE	45 kr
ESPRESSO	39 kr
DUBBEL ESPRESSO	49 kr
CAPPUCCINO	49 kr
TE	55 kr

Något till kaffet
Cognac, Calvados, likör etc.
Se separat lista

OSTAR & DESSERTER

SVARTPEPPARGLASS	145 kr
blåbär från Småland, surdegsbröd & yoghurt från Furumossens gårdsmejeri	
GRANDS MJUKGLASS	55 kr / 95 kr
på mjölk från furumossens mejeri	
NORDISKA OSTAR	1 st 85 kr
med marmelad och bröd	
	3 st 165 kr 5 st 205 kr
CHOKLAD TILL KAFFET	1 st 35 kr 5 st 155 kr





FRÅGA GÄRNA EFTER VÅR STORA VINLISTA OM NI ÖNSKAR ETT STÖRRE URVAL

CHAMPAGNE & MOUSSERANDE

CHAMPAGNE

2014 Blanc de Blancs, Michel Gonet 170 kr
Mesnil Sur Oger

CREMANT DE ALSACE

CUVEÉ GRAND HOTEL 120 kr
Domaine Jean-Marc Bernhard, Brut Réserve

VITA VINER

2018 CHARDONNAY 165 kr
Montanet-Thoden, Bourgogne

2021 RIESLING 120 kr
Johannes Geil, Rheinhessen

2021 ALBARIÑO 115 kr
Folklore, Rias Baixas, Spanien

2020 SAUVIGNON BLANC 125 kr
Hervé Villemade, Loire, Frankrike

RÖDA VINER

2020 PINOT NOIR 165 kr
Montanet-Thoden, Bourgogne

2018 GRENACHE 125 kr
Petit Jo, La Roche Buisnière, Rhône

2017 SANGIOVESE 150 kr
Il Rosso, Conestabile della Staffa, Umbrien

2017 MERLOT 170 kr
Chateau Falfas, Bordeaux

2020 GARNACHA 115 kr
Bodega venta la Vega, Almansa, Spanien

SÖTA OCH STARKA VINER

2018 TOKAJI LATE HARVEST 95 kr 6 cl
Disznókő

10 YEARS OLD TAWNY 80 kr 6 cl
Grahams, Douro

2020 G.D. VAJRA 95 kr 6 cl
Moscato d'Asti

SNAPS & AQUAVIT

GRAND SNAPS 120 kr 5 cl
Vår egen kravmärkta jubileumssnaps med
smak av bl.a. kummin, fänkål och anis.

Övriga snapsar, se separat lista

DRINKAR

FRENCH GENTLEMEN
Seve Fournier & Mandarin Bergamot soda
155 kr

PINK GIN CAROLINE
Pink Gin, rabarberjuice & lime
155 kr

APEROL SPRITZ
Aperol, mousserande vin & soda
145 kr

ALKOHOLFRIA ALTERNATIV
79 kr

ALKOHOLFRI ÖL (33CL)

BITBURGER DRIVE, PILSNER 49 kr
Germany

DRINKIN´ THE SUN WHEAT ALE 55 kr
Denmark

SHIP FULL OF IPA 49 kr
Sweden

FATÖL

WISBY KLOSTER 95 kr 40 cl
Sverige

SITTING BULLDOG,
INDIA PALE ALE 95 kr 40 cl
Sverige

MELLERUDS 85 kr 40 cl
Sverige

GAMBRINUS, LAGER 105 kr 50 cl
Tjeckien

PAULANER, WEISSBIER
MIT HEFE 105 kr 50 cl
Tyskland

FLASKÖL (33CL)

BRYGGHUSET FINN 85 kr
IPA, California Lager, Wheat Blanc,
Pilsner, Winter Bock
Sverige

THE RED SLOPE, AMBER ALE 135 kr
Remmarlövs Gårdsbryggeri, Sweden

SAISON DUPONT 95 kr
Belgien

PILSNER URQUELL 85 kr
Tjeckien

CARNEGIE, PORTER 85 kr
Sverige

PETER PALE & MARY 85 kr
GLUTENFRI LAGER
Mikkeller, Danmark



OPENING HOURS

MON-FRIDAY 11:30-00:00
SATURDAY 12:30-00:00
SUNDAY 12:30-22:00

WE ALWAYS WORK WITH LOCAL AND ORGANIC PRODUCE

FINGER FOOD

GRAND HOTEL'S SALTED MIXED NUTS	55 kr
CRISPY PORK RINDS	65 kr
GREEN NOCELLA OLIVES	75 kr
POTATO CRISPS	50 kr
ROASTED MARCONA ALMONDS	75 kr

TODAY'S SPECIAL LUNCH 11.30-15.00 165 kr

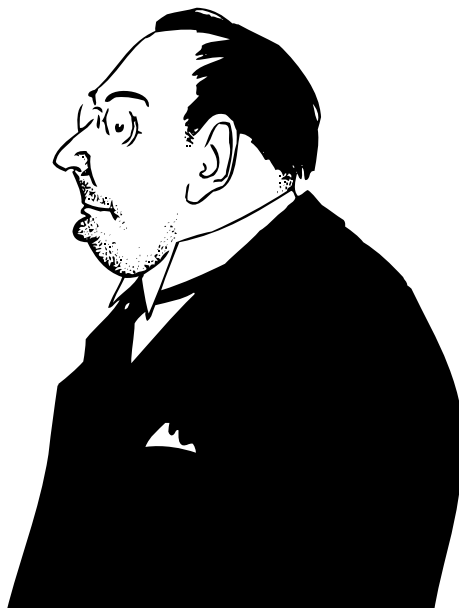
MONDAY
Medister sausage
celeriac, onion & mustard

TUESDAY
Today's fresh fish
savoy cabbage, beetroot & vongole

WEDNESDAY
Chicken club from Båstad
pointed cabbage, carrot & chili

THURSDAY
Today's fresh fish
salad cabbage, kimchi, pickle
& sesame seed

FRIDAY
Pork roast on Hampshire
kale, apple & fennel



OYSTERS

FRENCH CHIRON	35 kr/each
pickled red onion	1/2 dozen 200 kr 1 dozen 395 kr

COFFEE/TEA

The coffee comes from
Lilla Kafferosteriet in Malmö.

Right now we are serving a coffee blend
from Carmo de Minas, Brazil.

COFFEE	45 kr
ESPRESSO	39 kr
DOUBLE ESPRESSO	49 kr
CAPPUCCINO	49 kr
TEA	55 kr

Something with your coffee.
Cognac, Calvados, liqueur etc.
See drink list

À LA CARTE

VEGETERIAN CHOICE	180 kr
roasted Portabello mushroom from Hällestad, borlotti beans, tomato & onion	
PUMPKIN FROM VINTRIE	155 / 255 kr
goat cheese from Föllinge, walnuts & browned butter	
GRAND PRAWN SANDWICH	245kr / 285 kr
on white or dark sourdough bread	
STEN BROMAN'S WHISKY	265 kr
FLAVOURED MEATBALLS potato purée, pickled cucumber & lingonberry	
SIRLOIN STEAK FROM SKÅNE	385 kr
celeriac from Vintrie, chard, confit tomato & summer truffle	

CHEESE & SWEETS

BLACK PEPPER ICE CREAM	145 kr
blueberry from Småland, sourdough bread & yoghurt from Furumossens diary	
SOFT ICE CREAM	55 kr / 95 kr
milk from the dairy of furumossens	
NORDIC CHEESES	1 pc 85 kr
with marmelade & bread	3 pcs 165 kr 5 pcs 205 kr
CHOCOLATE WITH YOUR COFFEE	1 pc 35 kr 5 pcs 155 kr





INTERESTED IN OUR EXTENSIVE WINE LIST? PLEASE ASK YOUR WAITER.

CHAMPAGNE & SPARKLING

CHAMPAGNE	170 kr
2014 Blanc de Blancs, Michel Gonet, Mesnil Sur Oger	
CREMANT DE ALSACE	
CUVEÉ GRAND HOTEL	120 kr
Domaine Jean-Marc Bernhard Brut Réserve	

WHITE WINE

2018 CHARDONNAY	165 kr
Montanet-Thoden, Burgundy	
2021 RIESLING	120 kr
Johannes Geil, Rheinhessen	
2021 ALBARIÑO	115 kr
Folklore, Rias Baixas, Spanien	
2020 SAUVIGNON BLANC	125 kr
Hervé Villemade, Loire, Frankrike	

RED WINE

2020 PINOT NOIR	165 kr
Montanet-Thoden, Burgundy	
2018 GRENACHE	125 kr
Petit Jo, La Roche Buisnière, Rhône	
2017 SANGIOVESE	150 kr
IL ROSSO, Conestabile della Staffa, Umbria	
2017 MERLOT	170 kr
Chateau Falfas, Bordeaux	
2020 GARNACHA	115 kr
Bodega venta la Vega, Almansa, Spanien	

SWEET & FORTIFIED

2018 TOKAIJ LATE HARVEST	95 kr 6 cl
Disznókő	
10 YEARS OLD TAWNY	80 kr 6 cl
Grahams, Douro	
2020 G.D. VAJRA	95 kr 6 cl
Moscato d'Asti	

SNAPS AND AQUAVIT

GRAND SNAPS	120 kr 5 cl
Our own secret Aquavit recepie flavoured with caraway and fennel among other things	
For other snaps varieties, see separate list	

DRINKS

FRENCH GENTLEMEN
Seve Fournier & Mandarin Bergamot soda
155 kr

PINK GIN CAROLINE
Pink Gin, rhubarb juice & lime
155 kr

APEROL SPRITZ
Aperol, sparkling wine & club soda
145 kr

NON-ALCOHOLIC COCKTAILS
79 kr

NON-ALCOHOLIC BEER (33CL)

BITBURGER DRIVE, PILSNER	49 kr
Germany	
DRINKIN' THE SUN WHEAT ALE	55 kr
Denmark	
SHIP FULL OF IPA	49 kr
Sweden	

DRAUGHT BEER

WISBY KLOSTER	95 kr 40 cl
Sweden	
SITTING BULLDOG,	
INDIA PALE ALE	95 kr 40 cl
Sweden	
MELLERUDS	85 kr 40 cl
Sweden	
GAMBRINUS, LAGER	105 kr 50 cl
Czech Republic	
PAULANER, WEISSBIER	
MIT HEFE	105 kr 50 cl
Germany	

BOTTLE BEER (33CL)

BRYGGHUSET FINN	85 kr
IPA, California Lager, Wheat Blanc, Pilsner, Winter Bock	
Sweden	
THE RED SLOPE, AMBER ALE	135 kr
Remmarlövs Gårdsbryggeri, Sweden	
SAISON DUPONT	95 kr
Belgium	
PILSNER URQUELL	85 kr
Czech Republic	
CARNEGIE, PORTER	85 kr
Sweden	
PETER PALE & MARY	85 kr
GLUTENFREE LAGER	
Mikkeller, Denmark	