



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

### DAGENS RÄTT LUNCH 11.30-15.00 175 kr

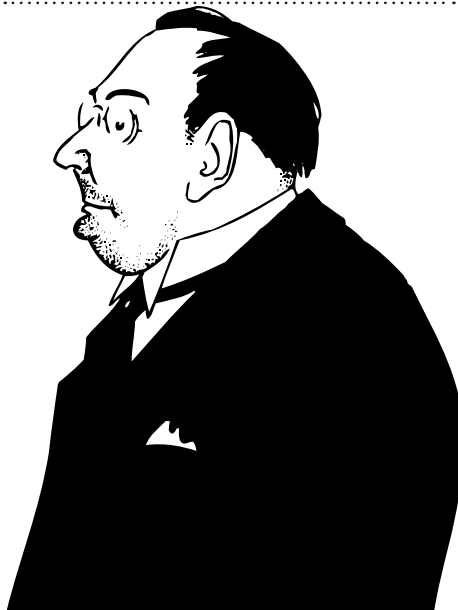
MÅNDAG  
Medisterkorv  
rotselleri, lök & senap

TISDAG  
Dagens färsk fisk  
savoykål, gulbeta & vongole

ONSDAG  
Kycklingklubba från Båstad  
spetskål, morot & chili

TORSDAG  
Dagens färsk fisk  
salladskål, kimchi, saltgurka & sesamfrö

FREDAG  
Fläskstek på Hampshire gris  
svartkål, äpple & fänkål



### OSTRON

FRANSKA CHIRON picklad rödlök	35 kr/st 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

### À LA CARTE

VECKANS GRÖNA 190 kr  
Rostad portabellosvamp från skåne,  
bolottibönor, tomat & lök

TERRINE PÅ SVAMP FRÅN HÄLLESTAD  
ekologisk ricotta från Ishøj, 155 kr / 255 kr  
valnötter & salladskott från Katslösa

GRANDS RÅKSMÖRGÅS 255 kr/ 295 kr  
på mörkt eller ljust surdegsbröd

STEN BROMANS 265 kr  
WHISKYKÖTTBULLAR  
potatispuré, pressgurka & rårörda lingon

SKÅNSK HÄNGMÖRAD ENTRECOTE 395 kr  
jordärtskocka, grönkål & saltad äggula

### OSTAR & DESSERTER

ÄPPEL FRÅN ORELUND 165 kr  
hasselnötskaka, svartpepparkola & grädde  
från Furumossens gårdsmejeri

GRANDS MJUKGLASS 65 kr / 105 kr  
på mjölk från furumossens mejeri

NORDISKA OSTAR 1 st 95 kr  
med marmelad och bröd 3 st 175 kr  
5 st 215 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 11.30-15.00 175 kr

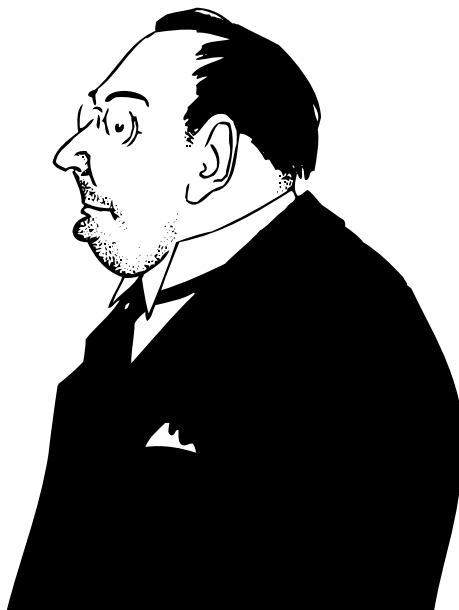
MONDAY  
Medister sausage  
celeriac, onion & mustard

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	190 kr
roasted Portabello mushroom from skåne, borlotti beans, tomato & onion	
MUSHROOM TERRINE FROM HÄLLESTAD	
goat cheese from Föllinge	155 / 255 kr
walnuts & browned butter	
GRAND PRAWN SANDWICH	255kr / 295 kr
on white or dark sourdough bread	
STEN BROMAN'S WHISKY	265 kr
FLAVOURED MEATBALLS	
potato purée, pickled cucumber & lingonberry	
ENTRECOTE FROM SKÅNE	395 kr
jerusalem artichoke, kale & salted york	

### CHEESE & SWEETS

APPLE FROM ORELUND	165 kr
hazelnut cake, black pepper caramel & cream from Furumossens gårdsmøjeri	
SOFT ICE CREAM	65 kr / 105 kr
milk from the dairy of furumossens	
NORDIC CHEESES	1 pc 95 kr
with marmelade & bread	3 pcs 175 kr 5 pcs 215 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	