

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 & surdegsbröd	225 kr
SÄSONGENS OSTRON fermenterad chili, citron, rödlöksvinägrett, rökt soja	1 st 65 kr 6 st 325 kr
OSTRON - CHIRON DES FILS fermenterad chili, citron, rödlöksvinägrett, rökt soja	1 st 40 kr 6 st 200 kr

FÖRRÄTTER

KALIXLÖJROM råraka, dubbel fraiche, gräslök	40 g 395 kr
IMPERIAL OSSETRA CAVIAR råraka, dubbel fraiche, gräslök	30 g 995 kr
GRANDS RÅBIFF med traditionella tillbehör + ossetra caviar	60 g 195 kr 140 g 295 kr 10 g 295 kr
SVAMPRAVIOLI ört- & smörvinägrett, tryffel, parmesanost	235 kr
PROSCIUTTO PÅ ANKA skånsk Grana ost, pinjenöt, citron, senapsört	215 kr
FISK- & SKALDJURSMOSAIK hummervinägrett, frisésallad, tångpärlor	245 kr
SOS MED TRE SORTERS SILL serveras med ost lagrad 24 mån, rågröd	195 kr
RÄK- & HUMMERSKAGEN syrad gurka, hyvlad champinjon, levaintoast	225 kr
CARPACCIO PÅ BAKAD BETA chèvre, lagrad balsamico, pumpakärna	195 kr
GRANDSALLAD sotad getost, päron, valnötter	195 kr
GRAND HOTELS GRANDIOSA RÄKSMÖRGÅS + KALIX LÖJROM Välj mellan ljust surdegsbröd och rågröd	255 kr / 315 kr 30 g 490 kr / 550 kr



VECKANS LUNCH

MÅNDAG TILL FREDAG FRÅN 11.30-15.00

KALV TRI-TIP
pepparsås, tomatsallad, rapsskott
225 kr

ÅNGAD BLEKAFILÉ
gräddfil, citronmarinerad gurka,
rostad kavring, mussel- & bonitosås
245 kr

RISOTTO
mascarpone, edamame, sparris,
lagrad ost, krutonger

Veckans lunch inkluderar sallad, bröd och kaffe



Grands klassiker

HUVUDRÄTTER

MOULES FRITES aioli och pommes frites	295 kr
LAX GAMBRINUS hovmästarsås, fänkålsallad, dillstuvad potatis	315 kr
RYGGBIFF rödvinsås, kejsarhatt, grönkål, lökrème, pommes Anna	435 kr
SCHNITZEL PÅ GÅRDSGRIS rödvinsås, kaprissmör, ärtor, pommes frites	335 kr
STEN BROMANS WHISKYKÖTTBULLAR rårörda lingon, inlagd gurka, potatispuré	295 kr
RÖDVINSBRÄSSERADE SHORTRIBS ragu på borlottiböna, svartkål, lökpuré	365 kr
VÄSTERBOTTENPOLENTA brynt smör, skott av majrova, portabello, palsternackspuré	295 kr
CHATEAUBRIAND (2 personer) tryffel, pommes frites, säsongens gröna	1195 kr
CONFITERAD SKREITORSK brynt smör, jordärtskockspuré, blomkål, dillkokt amandinepotatis	425 kr



DESSERT

CRÈME BRÛLÉE apelsin, ceylonkanel	145 kr
CITRONTARTELETT vit choklad	145 kr
RÖDVINSKOKT PÄRON pistage, hibiscus, crème chantilly	145 kr
CHOKLADMOSSE körsbärskompott, cognacsaramell	145 kr
GRANDS OSTSERVERING Sort himmel, fikoncrème, nötbröd	145 kr
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

ROSÉ LA CHEVALIÈRE	135 / 675 kr
Laroche, Languedoc-Roussillon, Frankrike	



MOUSSERANDE VIN

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, INDIA PALE ALE	50 cl 125 kr
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	
POPPELS, LAGER, GLUTENFRI	33 cl 95kr
Danmark	
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, DRINKIN' THE SUN	33 cl 90 kr
Danmark	
ÄPELMUST	75 kr
Österlen	
RABARBER	75 kr
Grudeholm, Vellinge, Svergie	
MOUSSERANDE VINBÄRSDRYCK	75 kr
Rudenstams, Vättern, Svergie	
CIDER, ÄPPLER ELLER RABARBER	75 kr
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

