

KOMMANDE EVENEMANG PÅ GRAND

SKOLAVSLUTNING PÅ GRAND 9/6

Kl. 11:30. Pris 195 kr. Boka bord på grandilund.se
En Lundensisk klassiker är att fira skolavslutningslunchen på Grand som börjar med Sten Bromans whiskyköttbullar och avslutas med glass (mot uppvisande av godkänt avslutningsbetyg)

Hjärtligt välkomna!



SMÅKOCKAR I GRANDSKÖK 18/6

Kl. 10-16:00. Pris 525 kr per elev. Pris 3 rättersmiddag för medföljande 455 kr. Insläpp för ätande gäster kl. 14:00.
Grands kockar bjuder in de yngsta att laga mat i Grandköket. Upplevelsen avslutas med en gemensam festmåltid för hela familjen. Från 7 år.

MIDSOMMARFIRANDE MED KULTUREN 23/6

Pris från 995 kr. Boka bord på grandilund.se
Fira årets längsta dag med oss. Boka vårt midsommarpaket med boende, sju sorters blommor och meny.
Passa samtidigt på att besöka Kulturens tradionella midsommarfirande.

AFTERNOON TEA

Njut av klassisk afternoon tea med vänner, nära och kära i vår magnifika Piratenfoajé. Vi dukar fram tre sorters sandwiches, flera olika bakverk och två sorters varma scones med alla de goda tillbehören, marmelader, curder och vispad färskost Välj ert favoritte ur vår temeny och om ni önskar njut av ett glas champagne till våra goda sandwiches.

Serveras på lördagar och söndagar med start kl 12:00 eller 14:30 (sittningstiden är 2 timmar).

BRUNCH

Vår populära brunchbuffé är tillbaka på lördagar och söndagar med start lördagen den 15:e januari. Brunchbuffén innehåller ett stort urval av varma och kalla rätter, desserter samt juice, kaffe och te.

Välj mellan att boka bord kl 12.30 eller kl 14.30 (sittningstiden är 1,5 timme).



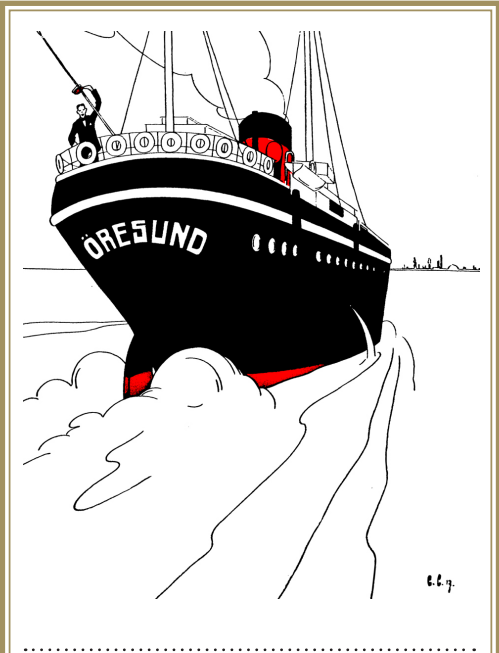
LUNCHMENY



ATT ÄTA



GOURMANDISES	
KRISPIGA GRISSVÅLAR	65 kr
på Iberico gris	
POTATISCHIPS	50 kr
från Larsviken	
GRAND HOTELS	55 kr
SALTDE BLANDADE NÖTTER	
GRÖNA SOCKERSALTDE	75 kr
NOCELLARAOLIVER	



OSTRON	
CHIRON	35 kr/st
6st	200 kr
12st	395 kr
från Bretagne med syltad rödlök	



© B. 17.

LUNCHRÄTTER	
VECKANS GRÖNA RÄTT	190 kr
PÅ EKOLOGISKA GRÖNSAKER	
AUBERGINE	
lollo rosso, morot, gurka och chimichurri	
DEN SVENSKA HUSMANSKOSTEN	175 kr
MÅNDAG	
ROSTAD KYCKLINGFILÉ	
paprika, salladskål och gremolata	
TISDAG	
DAGENS FÄRSKA FISK	
majrova, spenat och dill	
ONSDAG	
PULLED PORK	
chili, lollo rosso, morot och gurka	
TORSDAG	
DAGENS FÄRSKA FISK	
tomat, fänkål och chili	
FREDAG	
KALV TRI-TIP	
zucchini, lök och chimichurri	

KLASSIKER	
GRAND HOTELS	1/2 255 kr
GRANDIOSA RÄKSMÖRGÅS	1/1 295 kr
Välj mellan ljust och mörkt surdegsbröd	
STEN BROMANS	
WHISKY KÖTTBULLAR	265 kr
potatispuré, rårörda lingon och brynt smör	
STEAK GAMBRINUS	
RYGGBIFF, SVERIGE	395 kr
rökt oxmärg bearnaisesås, rädisasallad, Efterglöd ost från Tistrup & chilipommes	
GRAND HOTELS	1/2 165 kr
GRANDIOSA SALLAD	1/1 245 kr
grillad sparris, tomat, rödlök och yoghurt	

SÖTA RÄTTER & OST	
NORDISKA OSTAR	1 st 65 kr
tomatmarmelad och bröd	3 st 135 kr
	5 st 215 kr
RABARBER OCH FÄRSKOST	155 kr
färskostglass, rabarberkompott, brynt smörkaka och fläder	
GRAND HOTELS	liten 65 kr
MJUKGLASS	stor 105 kr
Gjord på mjölk av Skånska kor	
CHOKLAD TILL KAFFET	1 smak 35 kr
	5 smaker 155 kr
Grands klassiker	

ATT DRICKA

MOUSSERANDE VIN	
CREMANT DE ALSACE	125 kr
Domaine Jean-Marc Bernhard, Cuveé Grand Hotel	
CHAMPAGNE	170 kr
2014 Blanc de Blancs, Michel Gonet, Mesnil Sur Oger	

VITT VIN	
2018 CHARDONNAY	165 kr
Montanet-Thodén, Bourgogne, Frankrike	
2021 RIESLING	120 kr
Markus Huber, Niederösterreich, Österrike	
2021 HIPSTER SOLARIS	125 kr
Arilds Vingård, Sverige	
2021 SAUVIGNON BLANC	125 kr
Paracombe, Adelaide Hills, Australia	
2018 VIURA	150 kr
Alberto Orte, Rioja, Spanien	

ROSÉVIN	
2021 SPÄTBURGUNDER	125 kr
Weingut Knauss, Tyskland	
2021 MOURVÉDRE	175 kr
Château de Pibarnon, Bandol, Frankrike	

RÖTT VIN	
2021 PINOT NOIR	165 kr
Domaine Dupré, Bourgogne, Frankrike	
2018 GRENACHE	125 kr
Petit Jo, La Roche Buissière, Rhône, Frankrike	
2020 SANGIOVESE	150 kr
Benedic, Monastero Suore Cistercenesi Lazio, Italien	
2019 CABERNET SAUVIGNON	150 KR
Château Ste Michelle, Washington, USA	
2021 PINOT NOIR	125 kr
Arilds Vingård, Sverige	

ÖL	
PÅ FAT	
WISBY KLOSTER	40 cl 95 kr
Sverige	
SITTING BULLDOG, INDIA PALE ALE	40 cl 95 kr
Sverige	
BEAWERTOWN	40 cl 95 kr
GAMMA RAYPALE ALE	
England	
GAMBRINUS, LAGER	50 cl 105 kr
Tjeckien	
MURPHYS, IRISH STOUT	50 cl 110 kr
Irland	

PÅ FLASKA	
BRYGGHUSET FINN	33 cl 90 kr
Flera sorter. IPA, California Lager, Pilsner, Wheat Blanc, Winter Bock	
MELLERUDS PILSNER	33 cl 85 kr
Sverige	
PAULANER, WEISSBIER	50 cl 85 kr
Tyskland	
POPPELS, LONDON LAGER, GLUTENFRI	33 cl 100 kr

ALKOHOLFRITT	
MELLERUDS	33 cl 65 kr
Sverige	
MIKKELLER, DRINKIN' THE SUN	33 cl 90 kr
Danmark	
BRUTAL BREWING, SHIP FULL OF IPA	33 cl 65 kr
Sverige	
LÄSK	45 kr
JUICE	40 kr
RABARBER	70 kr
Grudeholm, Vellinge, Sverige	
NOZECO BUBBEL	75 kr
Les Grands Chais de France, Frankrike	
ÄPPELCIDER	75 kr
Golden Cider, Österlen	
GINGER BEER	65 kr
Bundaberg, Australien	



SÖTT VIN 6 cl	
2018 TOKAJI LATE HARVEST	95 kr
Disznókő, Tokaj, Ungern	
10 YEARS OLD TAWNY PORT	80 kr
Grahams, Douro, Portugal	
NV RASTAFIA	95 kr
Domaine Cavarodes, Jura, Frankrike	
2018 VENDAGES TARDIVES	80 kr
Fernand Engel, Alsace, Frankrike	
2021 50 GRADI ALL'OMBRA	90 kr
Alessandro Viola, Sicilien, Italien	
2019 SAUTERNES	90 kr
Domaine Grillon, Sauternes, Frankrike	
2020 ZWIGELT BEERENAUSSLESE 100	kr
Fernand Engel, Alsace, Frankrike	



SPRIT 1 cl	
LA VIEILLE PRUNE	35 kr
Distillerie Louis Roque, Souillac, Frankrike	
RHUM X.O	30 kr
Plantation, Barbados	
COGNAC X.O	25 kr
Braastad, Cognac, Frankrike	
GRAPPA MOSCATO	60 kr
Romano Levi Grappa, Piemonte, Italien	
CALVADOS X.O	30 kr
Boulard Calvados, Normandie, Frankrike	
WHISKY 12 Y.O	30 kr
The Dalmore Whisky, Highland, Skottland	