

ATT ÄTA

GOURMANDISES

KRISPIGA GRISSVÅLAR på Iberico gris	65 kr
POTATISCHIPS från Larsviken	50 kr
GRAND HOTELS SALTAD BLANDADE NÖTTER	55 kr
GRÖNA SOCKERSALTAD NOCELLARAOLIVER	75 kr
POMMES FRITES	75 kr
POTATISKROKETTER	85 kr
RÖKT NORSK HAVSSILL I RAPSOLJA surdegsbröd	125 kr
BLÅMUSSLOR NO: 2 I RAPSOLJA Limfjorden, surdegsbröd	125 kr
GAMBRINUS CHARK fyra varianter av vår bästa chark med picklad lök och surdegsbröd	195 kr

OSTRON schalottenvinaigrette	40 kr/st 6 st 200 kr
--	---------------------------------------

FÖRRÄTTER

KALIX LÖJROM smetana, rödlök, gräslök och brioche	40 g 395 kr
STRÖMSNÄSBRUK KAVIAR smetana, rödlök och brioche	25 g 635 kr
SKÅNSK GINMARINERAD STENBITSROM smetana, rödlök och brioche	40 g 195 kr
ROGN KAVIAR smetana, rödlök, och brioche	50 g 1295 kr
ANKRILLETE karamelliserad lök, aprikossalsa	195 kr

GRANDS RÅBIFF saltad äggula, lökcrisp, sojaemulsion, krasse och shiitakesvamp	1/2 185 kr 1/1 285 kr
--	--

SKALDJURSBISQUE sotad lax, ostkräm och brunoise	185 kr
---	---------------

VIT SPARRIS tegelrökt oxbringa och dragonemulsion	185 kr
---	---------------

MOROT- OCH GETOSTTERRIN mikrosallad, syrat päron, valnötter, persilja och löksalsa	155 kr
---	---------------

GRAND'S SALLAD Burrata, picklad svamp paprika, pecannötter, quinoa	1/2 165 kr 1/1 245 kr
---	--

GRAND HOTELS GRANDIOSA RÄKSMÖRGÅS + 30g KALIX LÖJROM	255 kr/ 295 kr 490 kr / 530 kr
--	---

Välj mellan ljust surdegsbröd och rågbröd



VECKANS LUNCHRÄTTER

SERVERAS FRÅN 11.30-15.00
MÅNDAG TILL FREDAG

GRÄDDFIL STEKT MAJSKYCKLING spetskålsallad, sotad gurka, sötpotatiscrème	165 kr
HALSTRAD SEJRYGG bakade betor, rostad mandel, dragon och vitvinsås	220 kr
POCHERAT ÄGG grillad aubergine, bakad tomat, kikärta, harissa och yoghurt	165 kr



Grands klassiker

VARMRÄTTER

MOULES FRITES aioli och pommes frites	265 kr
---	---------------

ÅNGAD SKREITORSK forellrom- och vitvinsås, bakad lök, champinjoner och pommes duchesse	425 kr
---	---------------

LAX GAMBRINUS dillstuvad potatis, fänkålsallad och hovmästarsås	285 kr
--	---------------

PEPPARBIFF RYGGBIFF bearnaisesås, potatiskroketter, morot och haricots verts	395 kr
---	---------------

WIENERSCHNITZEL pommes frites, ärtor och sardellsmör	325 kr
--	---------------

STEN BROMANS WHISKYKÖTTBULLAR potatispuré, rårörda lingon och inlagd gurka	265 kr
--	---------------

OXKIND syrad kål, rostad fänkålseemulsion och potatismos	295 kr
---	---------------

MISO BELUGALINSER I BULJONG sesam pak choy, tofu och aioli	265 kr
--	---------------

VARIANT PÅ MAJSKYCKLING grön sparris, vit bönkräm, ramslöks potatis och rödvinsås	385 kr
--	---------------



DESSERT

CRÈME BRÛLÉE biscotti	135 kr
---------------------------------	---------------

BAKAD MANJARICHOKLAD havtornscurd och äppelsorbet	155 kr
---	---------------

ISAD RABARBERSOPPA basilika-färskostglass med Madeleinkaka	155 kr
--	---------------

FATTIGA RIDDARE kanelbullsglass, granskott	145 kr
--	---------------

GLASS & SORBET 3 smaker	145 kr
---------------------------------------	---------------

TRE NORDISKA OSTAR äpplemarmelad och nötbröd	145 kr
--	---------------

ATT DRICKA

VITT VIN

2022 CHARDONNAY	155 kr
Laurent Miquel, Languedoc, Frankrike	
2023 RIESLING	135 kr
Markus Huber, Niederösterreich, Austria	
2022 VERDEJO	125 kr
Bodegas Veta La Vega, Almansa, Spanien	
2021 SAUVIGNON BLANC	135 kr
Paracombe, Adelaide Hills, Australien	
2022 CHABLIS	175 kr
Jean-Marc Brocard, Frankrike	

RÖTT VIN

2021 PINOT NOIR	170 kr
Pinot Noir, Logan Wines, Australien	
2022 CÔTES DU RHÔNE	135 kr
Les Vignerons d'Estézardes Rhône, Frankrike	
2021 BARBERA D'ASTI	145 kr
Carlin de Paol, Piemonte, Italien	
2019 CABERNET SAUVIGNON	150 kr
Château Ste Michelle, Washington, USA	
2020 GARNACHA	125 kr
Bodega venta la Vega, Almansa, Spanien	

MOUSSERANDE VIN

CREMANT DE ALSACE	125 kr
Domaine Jean-Marc Bernhard, Cuveé Grand Hotel	
CHAMPAGNE	175kr
Delamotte Brut NV	

ÖL

PÅ FAT

HEINEKEN, LAGER	40 cl 95 kr
Holland	
SITTING BULLDOG, INDIA PALE ALE	40 cl 105 kr
Sverige	
GAMBRINUS, LAGER	50 cl 115 kr
Teckelen	
MURPHY'S, STOUT	50 cl 125 kr
Irland	
MARIESTADS ALKOHOLFRI	40 cl 75 kr
Sverige	

PÅ FLASKA

BRYGGHUSET FINN	33 cl 90 kr
Flera sorter. Grand's Lager, IPA and Wheat Blanc	
MELLERUDS PILSNER	33 cl 85 kr
Sverige	
PAULANER, WEISSBIER	50 cl 105 kr
Tyskland	
POPPELS, LAGER, GLUTENFRI 33 CL	33 cl 100 kr
Danmark	
VISBY, STOUT	33 cl 85 kr
Sverige	



ALKOHOLFRI

MIKKELLER, DRINKIN' THE SUN	33 cl 90 kr
Danmark	
BRUTAL BREWING, SHIP FULL OF IPA	33 cl 75 kr
Sverige	
SODA	45 kr
JUICE	45 kr
ÄPPEL MUST, GRAVERSTEINER	75 kr
Östhem, Österlen	
RARBARBER	75 kr
Grudeholm, Vellinge, Sverige	
ODD BIRD, BLANC DE BLANC	75 kr
Frankrike	
MOUSSERANDE VITA VINBÄR	75 kr
Rudenstams, vättern, Sverige	
ÄPPELCIDER	75 kr
Golden Cider, Österlen	
GINGER BEER	75 kr
Bundaberg, Australien	

SÖTT VIN 6 cl

2018 TOKAJI LATE HARVEST	100 kr
Disznókő, Tokaj, Ungern	
10 YEARS OLD TAWNY PORT	90 kr
Grahams, Douro, Portugal	
NV RASTAFIA	100 kr
Domaine Cavarodes, Jura, Frankrike	
2018 VENDAGES TARDIVES	90 kr
Fernand Engel, Alsace, Frankrike	
2021 50 GRADI ALL'OMBRA	95 kr
Alessandro Viola, Sicilien, Italien	
2020 SAUTERNES	100 kr
Château Fontaine, Sauternes, Frankrike	
2020 ZWEIFELT BEERENAUSSLESE	105 kr
Weingut Kracher, Österrike	
NV EAST INDIA SOLERA CREAM	100 kr
Kracher, Burgenland, Österrike	

SPRIT 1 cl

LA VIEILLE PRUNE	35 kr
Distillerie Louis Roque, Souillac, Frankrike	
RHUM X.O	35 kr
Plantation, Barbados	
COGNAC X.O	35 kr
Braastad, Cognac, Frankrike	
GRAPPA MOSCATO	65 kr
Romano Levi Grappa, Piemonte, Italien	
CALVADOS X.O	35 kr
Boulard Calvados, Normandie, Frankrike	
WHISKY 12 Y.O	35 kr
The Dalmore Whisky, Highland, Skottland	

MATSEDEL LUNCH

