

# KOMMANDE EVENEMANG PÅ GRAND

## GRAND ROYALE

Välkommen till vår lyxigaste middagssittning med flera olika serveringar i Grands Matsalar där vi presenterar moderna nordiska gastronomi. Komplettera gärna menyn med ett ovanligt spännande vinpaket från Grands berömda vinkällare.

Bokningar för större sällskap görs via [event@grandilund.se](mailto:event@grandilund.se)



## MATLAGNINGSKURS - DESSERTTEMA 31/1

Bli en mästare i dessertköket. Grands kockar lär dig att tillaga några av våra mest älskade desserter från grunden. Kl. 18.00. Pris. 995 kr. Ett måste för alla gotttegrisar!

## GRAND DINNER CLUB 4/2

Flera serveringar att dela på. Nattklubbstämning med DJ. Drinkar till maten. Välkommen till Grand Dinner Club! Kl. 19.00. Menypris 695 kr.

## 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).

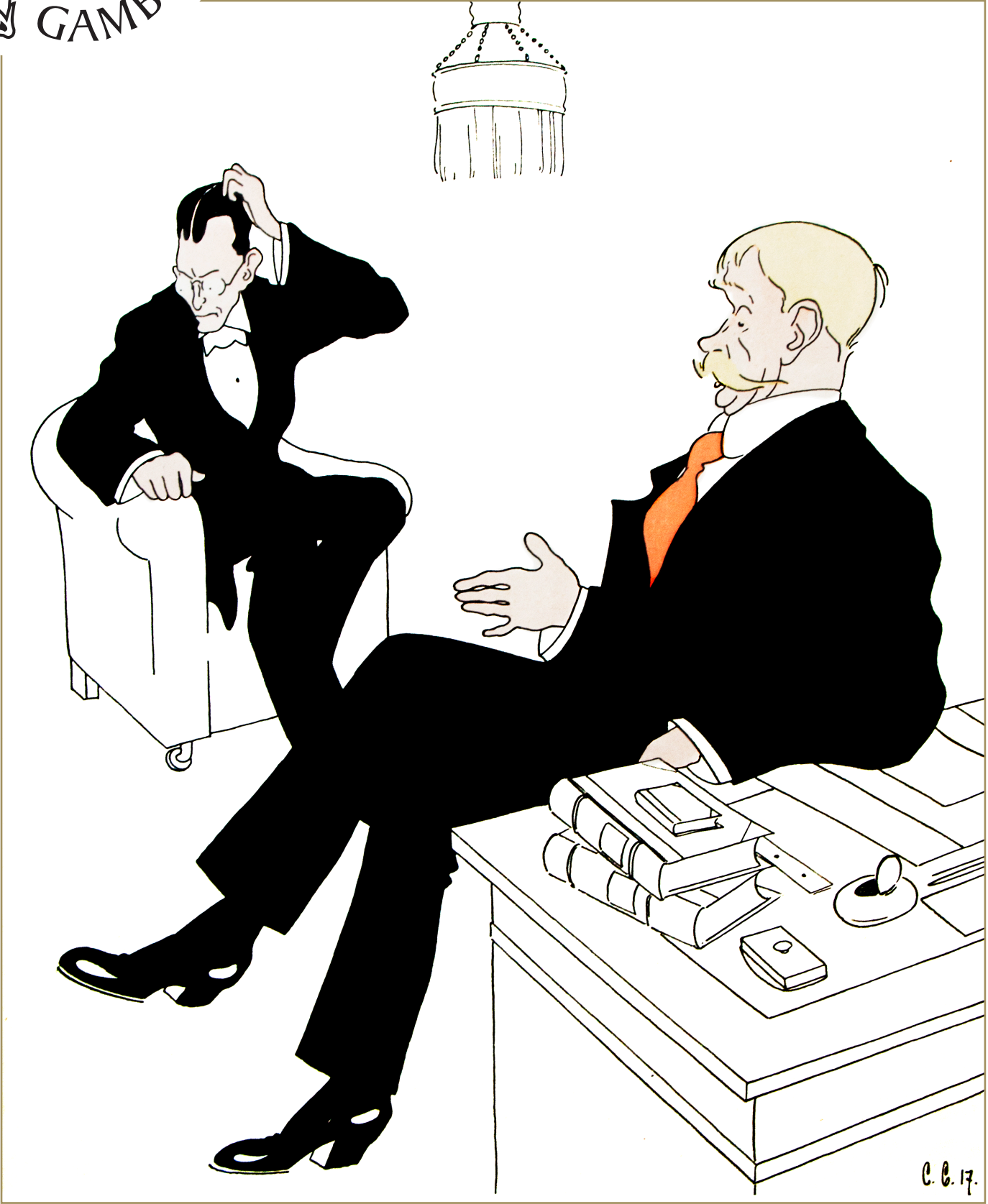
## BRUNCH

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 GRISSVÅLAR65 kr

på Iberico gris

POTATISCHIPS50 kr

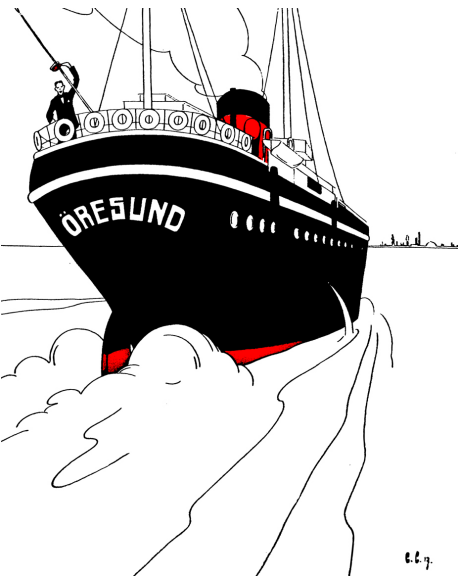
från Larsviken

GRAND HOTELS55 kr

SALTDE BLANDADE NÖTTER

GRÖNA SOCKERSALTDE75 kr

NOCELLARAOLIVER



OSTRON

CHIRON 35 kr/st6st 200 kr12st 395 kr

från Bretagne med syltad rödlök



| LUNCHRÄTTER                                      |                                        |
|--------------------------------------------------|----------------------------------------|
| VECKANS GRÖNA RÄTT<br>PÅ EKOLOGISKA GRÖNSAKER    | 190 kr                                 |
| BAKAD SPETSKÅL<br>quinoa, getost och chimichurri |                                        |
| DEN SVENSKA HUSMANSKOSTEN 175 kr                 |                                        |
| MÅNDAG<br>KYCKLINGBRÖST                          | purjolök, gulbeta och chimichurri      |
| TISDAG<br>DAGENS FÄRSKA FISK                     | vita bönor, skaldjurssås och fänkål    |
| ONSDAG<br>FLÄSKKARRÉ                             | rotselleri, grönkål och ostronskivling |
| TORSDAG<br>KLASSISK ÄRTSOPPA                     | senap. korv och rökt sidfläsk          |
| FREDAG<br>OXKIND                                 | rotmos, spetskål och pepparrot         |

| KLASSIKER                                  |                       |
|--------------------------------------------|-----------------------|
| GRAND HOTELS GRANDIOSA<br>RÄKSMÖRGÅS       | 1/2 255 kr 1/1 295 kr |
| Välj mellan ljust och mörkt surdegsbröd    |                       |
| STEN BROMANS<br>WHISKY KÖTTBULLAR          | 265 kr                |
| potatispuré, rårörda lingon och brynt smör |                       |

|                                                                      |        |
|----------------------------------------------------------------------|--------|
| STEAK AU POIVRE<br>SVENSK RYGGBIFF                                   | 395 kr |
| Pepparsås, timjan och vitlökspommes frites, grönsallad från Kattlösa |        |

| SÖTA RÄTTER & OST             |                                          |
|-------------------------------|------------------------------------------|
| NORDISKA OSTAR                | 1 st 65 kr<br>3 st 135 kr<br>5 st 215 kr |
| marmelad och bröd             |                                          |
| CRÈME BRÛLÉE                  | 145 kr                                   |
| svartpepparkex                |                                          |
| GRAND HOTELS<br>MJUKGLASS     | LITEN 65 kr<br>STOR 105 kr               |
| Gjord på mjölk av Skånska kor |                                          |
| CHOKLAD TILL KAFFET           | 1 smak 35 kr<br>5 smaker 155 kr          |

 Grands klassiker

ATT DRICKA

MOUSSERANDE VIN

CREMANT DE ALSACE125 kr

Domaine Jean-Marc Bernhard,  
Cuveé Grand Hotel

CHAMPAGNE170 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 ALBARIÑO                             | 115 kr |
| Folklore, Rias Baixas, Spanien            |        |
| 2021 SAUVIGNON BLANC                      | 125 kr |
| Paracombe, Adelaide Hills, Australia      |        |
| 2018 VIURA                                | 150 kr |
| Alberto Orte, Rioja, Spanien              |        |

| RÖTT VIN                                                |        |
|---------------------------------------------------------|--------|
| 2020 PINOT NOIR                                         | 165 kr |
| Montanet-Thodén, Bourgogne, Frankrike                   |        |
| 2018 GRENACHE                                           | 125 kr |
| Petit Jo, La Roche Buissière,<br>Rhône, Frankrike       |        |
| 2020 SANGIOVESE                                         | 150 kr |
| Il Rosso, Conestabile della Staffa,<br>Umbrien, Italien |        |
| 2017 MERLOT                                             | 170 kr |
| Chateau Falfas, Bordeaux, Frankrike                     |        |
| 2020 GARNACHA                                           | 115 kr |
| Bodega venta la Vega, Almansa, Spanien                  |        |



| ÖL                                 |              |
|------------------------------------|--------------|
| PÅ FAT                             |              |
| WISBY KLOSTER<br>Sverige           | 40 cl 95 kr  |
| SITTING BULLDOG,<br>INDIA PALE ALE | 40 cl 95 kr  |
| Sverige                            |              |
| BEAWERTOWN<br>GAMMA RAYPALE ALE    | 40 cl 95 kr  |
| 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,<br>Pilsner, Wheat Blanc, Winter Bock |              |
| MELLERUDS PILSNER                                                         | 33 cl 85 kr  |
| Sverige                                                                   |              |
| PAULANER, WEISSBIER                                                       | 50 cl 85 kr  |
| Tyskland                                                                  |              |
| MIKKELLER,<br>PETER PALE & MARY GLUTENFRI                                 | 33 cl 100 kr |
| Danmark                                                                   |              |

| ALKOHOLFRITT                        |             |
|-------------------------------------|-------------|
| ALKOHOLFRI ÖL                       |             |
| MELLERUDS                           | 33 cl 65 kr |
| Sverige                             |             |
| MIKKELLER,<br>DRINKIN' THE SUN      | 33 cl 90 kr |
| Danmark                             |             |
| BRUTAL BREWING,<br>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 ZWEIFELT 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      |       |