

KOMMANDE EVENEMANG PÅ GRAND

GÅSAMIDDAG 6-19/11

Serveras hela dagen från 11:30. Boka bord på grandilund.se
Vi serveras 3-4 rätters skånsk gås gjord på dom bästa lokala råvarorna från 725 kr.

WHISKYPROVNING LAGAVULIN & ISLAY 21/11

Kl. 18:00. Pris 495 kr. Boka bord på grandilund.se
Boka en lika spännande som lärorik whiskyprovning.
Denna gång får vi tillsammans med senior brand ambassador Mikael Lundén lära oss en massa nytt om Lagavulin en skotsk singel malt-whisky producerad på ön Islay.

GRAND GRANDIOSA JULBORD 24/11-24/12

Serveras från lunch. Pris 695 kr / 995 kr, Julafton 1395 kr
Boka bord på grandilund.se. En Lundensisk klassiker.
Grands Grandiosa julbord inklusive garderob och glögg.
Tillagat med kärlek av det bästa från Skånes hav och gårdar.

JULDAGSLOUNGE 25/12

Från 22.00. Pausa julen lite och gå på Grands juldagslounge.
Njut av cocktails, mat, gott sällskap och musik.

NYÅR PÅ GRAND 31/12

Kl. 18.00 Nyårssupé i Grands matsal. Pris 2295 kr.
Boka bord på grandilund.se.
Fira in 2024 med oss i vår vackra matsalar! Vi börjar med kvällen med ett glas bubbel och lyxiga snacks, följt av en 4 rättersmeny med tillhörande dryck. Efter avslutad middag väntar DJ och barhäng i Piratens foajé.
Kl. 19.00 i Grands festsalar. Pris 1395 kr.
Boka bord på grandilund.se.
Nyår under kristallkronorna i våra festsalar. Börja kvällen med bubbel i glaset, innan ni sätter er till bords och njuter av en 3 rättersmeny med tillhörande dryck.
Efter avslutad middag väntar DJ och barhäng i Piratens foajé.



GAMBRINUS KVÄLLSMENY



ATT ÄTA

GAMBRINUS CHARK 195 kr

Vi erbjuder fyra varianter av vår bästa chark och ost med ölpicklad stek lök, tomatmarmelad och surdegsbröd

GOURMANDISES

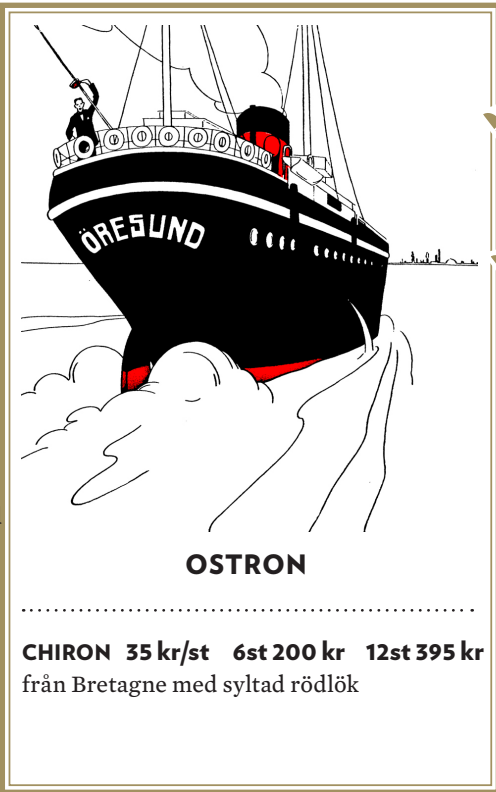
TUNNBRÖDSCHIPS 125 kr
3 x dip – solrosfröhummus, rökt rygeost och grillad tomat, chili och rökt parika

KRISPIGA GRISSVÅLAR 65 kr
på Ibericogris

POTATISCHIPS 50 kr
från Larsviken

GRAND HOTELS 55 kr
SALTADE BLANDADE NÖTTER

GRÖNA SOCKERSALTADE 75 kr
NOCELLARAOLIVER



FÖRRÄTTER

FISK & VEGETARISKT

GRAND HOTELS GRANDIOSA 255 kr/ 295 kr
RÄKSMÖRGÅS + 30g Kalix Löjrom 490 kr / 530 kr
Välj mellan ljust och mörkt surdegsbröd

ÅNGAD HÄLLEFLUNDRA 365 kr
SANDEFJORDSSÅS
broccoli, kapris och lök

BLOMKÅL FRÅN OXIE 265 kr
ostronskivling, hasselnötter och rygeost

KÖTT OCH FÅGEL

STEN BROMANS 265 kr
WHISKYKÖTTBULLAR
potatispuré, rårörda lingon, picklad gurka

STEAK GAMBRINUS (1 PERS) 395 kr
OXFILÉ, SVERIGE
murkelsås, sallad på grönkål och äpple, pommes frites

T-BEN (SERVERAD MEDIUM, 30 MIN) 875 kr
HÄNGMÖRAD, SKÅNE (2 PERS)
murkelsås, sallad på grönkål och äpple, pommes frites

GÅS FRÅN SKÅNE 425 kr
bröst och rillette med rödkål, rosenkål, äpple och råsockerstekt potatis



SÖTA RÄTTER & OST

NORDISKA OSTAR 1 st 65 kr
tomatmarmelad och nötblöd 3 st 135 kr
5 st 215 kr

CRÈME BRÛLÉE 155 kr
svartpepparkex

INGRIDS ÄPPLEKAKA 155 kr
Tahitivaniljsås

GRAND HOTELS LITEN 65 kr
MJUKGLASS STOR 105 kr
gjord på mjölk på Skånska kor

CHOKLAD TILL KAFFET 1 smak 35 kr
5 smaker 155 kr

ATT DRICKA

Större utbud av vin på glas finns se separat lista

MOUSSERANDE VIN

CREMANT DE ALSACE 125 kr
NV Domaine Jean-Marc Bernard

CHAMPAGNE 170 kr
NV Réserve, Thierry Fournier, Festigny

VITT VIN

2022 CHARDONNAY 165 kr
Montanet-Thoden, Bourgogne, Frankrike

2021 RIESLING 120 kr
Markus Huber, Niederösterreich, Österrike

2021 VERDEJO 115 kr
Bodegas Venta la Vega, Almansa, Spanien

2021 SAUVIGNON BLANC 125 kr
Hervré Villemade, Loire, Frankrike

2018 VIURA 150 kr
Alberto Orte, Rioja, Spanien

ROSÉVIN

2021 MOURVÉDRE 175 kr
Château de Pibarnon, Bandol, Frankrike

RÖTT VIN

2021 PINOT NOIR 165 kr
Pinot Noir, Logan Wines, Australien

2018 GRENACHE 125 kr
Petit Jo, La Roche Buissière, Rhône, Frankrike

2019 CORVINA 150 kr
Antolini, Valpolicella, Italien

2019 CABERNET SAUVIGNON 150 kr
Château Ste Michelle, Washington, USA

2021 GARNACHA 115 kr
Bodegas Venta la Vega, Almansa, Spanien

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

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 95 kr
Tyskland

POPPELS 33 cl 100 kr
LONDON LAGER, GLUTENFRI

ALKOHOLFRITT

ALKOHOLFRI ÖL

MELLERUDS 33 cl 65 kr
Sverige

MIKKELLER, DRINKIN' THE SUN, Danmark 33 cl 90 kr

BRUTAL BREWING, SHIP FULL OF IPA, Sverige 33 cl 65 kr

LÄSK 45 kr

JUICE 40 kr

RABARBER 70 kr
Grudeholm, Vellinge, Sverige

MOUSSERANDE NOZECO 75 kr
Les Grands Chais de France, Frankrike

ÄPPELCIDER 75 kr
Golden Cider, Österlen, Sverige

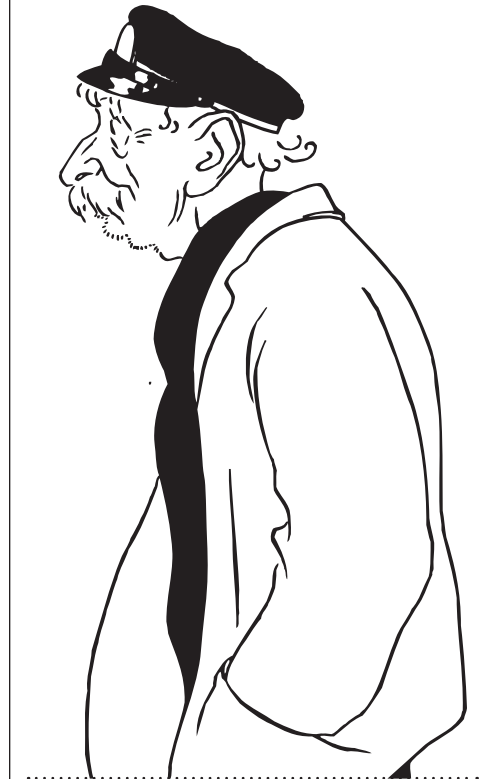
MOUSSERANDE VITA VINBÄR 75 kr
Rudenstams, Vättern, Sverige

GINGER BEER 65 kr
Bundaberg, Australien



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

NV EAST INDIA SOLERA CREAM 95 kr
Lustau, Jerez, Spanien



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