

KOMMANDE EVENEMANG PÅ GRAND

21/1 SMÅKOCKARNA I GRANDSKÖK

Kl. 10.00-16.00 Pris. 525 kr per kock
Pris 3-rättersmeny för medföljande gäst 455 kr. Insläpp kl. 14.00
Grands kockar bjuder in de yngsta att laga mat i Grand-köket.
Upplevelsen avslutas med en gemensam festmåltid för hela familjen. Från 7 år

23/1 OST & VINPROVNING

Kl.18.00. Pris 545 kr. Boka på grandilund.se.
Välkommen på en provning av den alltid älskade kombination av oet och vin. En sommelier och en ostmästare presenterar utvalda ostar och viner med tillbehör.

27/1 GRAND DINNER CLUB

Kl. 19.00. Menypris 595 kr. Boka på grandilund.se
Dela en meny med vänner i skön nattklubsstämning.
DJ och en cocktails till menyn. Välkommen till Grand Dinner Club

AFTERNOON TEA

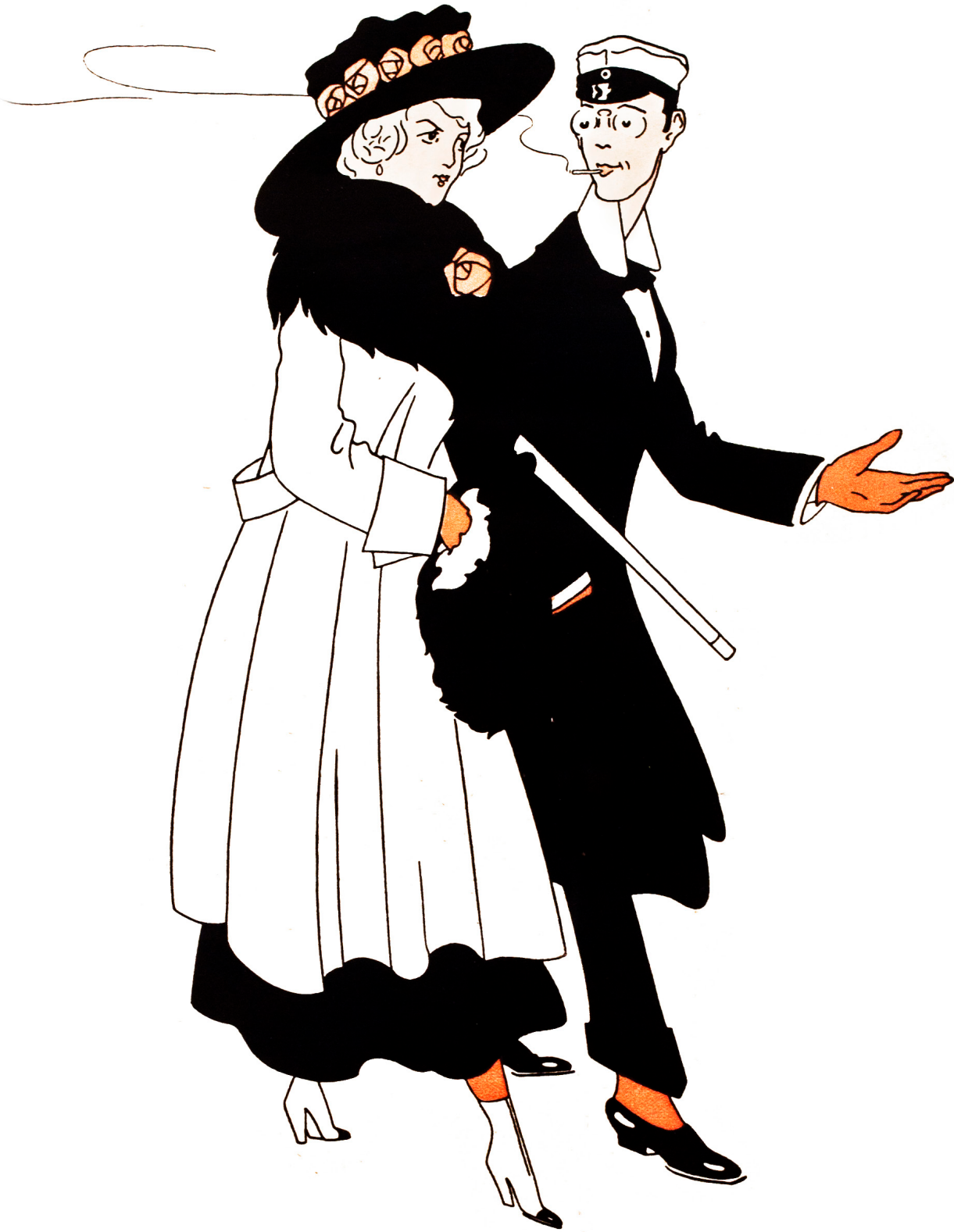
Njut av klassisk afternoon tea med vänner, nära och kära i vår magnifika Piratenfoajé. Vi dukar fram tre sorters sandwiches, flera olika bakverk och två sorters varma scones med alla de goda tillbehören, marmelader, curder och vispad färskost Välj ert favoritte ur vår temeny och om ni önskar njut av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

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).



GAMBRINUS MENY



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

BRISLING NO.2 125 kr
The Nordic sardine med surdegsbröd

BLÅMUSSLING NO.2 125 kr
Limefjord med surdegsbröd

KRISPIGA GRISSVÅLAR 65 kr
på Ibericogris

POTATISCHIPS 50 kr
från Larsviken

GRAND HOTELS 55 kr
SALTDE BLANDADE NÖTTER

GRÖNA SOCKERSALTDE 75 kr
NOCELLARAOLIVER



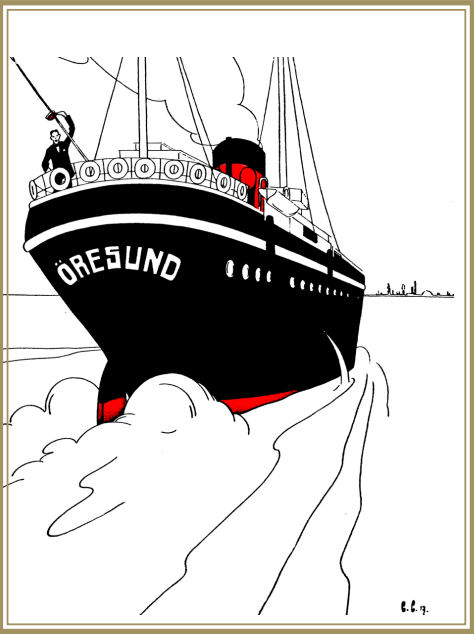
VECKANS LUNCH	
SERVERAS FRÅN 11.30–15.00 MÅNDAG-FREDAG	
HELBAKAD PALSTERNACKA 165 kr	Belugalinser, tomat, persilja och chilikräm
ROSTAD FLÄSKSIDA 165 kr	Alsacepotatis, syrad kål och Karl-Johansky
BAKAD TORSK 245 kr	bakad rotselleri, spenat, mandel, dragonsås

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

FÖRRÄTTER	
BRÖDERNA PÄRSSONS	
KALIX LÖJROM 50 g 395 kr	brioche, rödlök, smetana och gräslök
LAXTARTAR 165 kr	wasabiemulsion, krispig sallad och hyvlade champinjoner
HALSTRAD PILGRIMSMUSSLA 165 kr	chorizo och blomkålspuré
ANKLÅRSRILETTE 195 kr	karamelisserad lök och tryffelmajonnäs
KRÄMIG AVOCADO 125 kr	rostad brioche, mikrosallad och fänkål

FISK & VEGETARISKT	
GRAND HOTELS GRANDIOSA	
RÄKSMÖRGÅS 255 kr/ 295 kr	+ 30g Kalix Löjrom 490 kr / 530 kr
Välj mellan ljust och mörkt surdegsbröd	
ÅNGAD HÄLLEFLUNDRA 425 kr	SANDEFJORDSSÅS
broccoli, kapris och lök	
MOULE FRITES 265 kr	persilja, aioli och pommes frites
GRAND'S HOTELS 165 kr/ 245 kr	GRANDIOSA SALLAD
Burrata från Ishøj mejeri, picklad svamp, rostad paprika och pecannötter	
NORDISK FALAFEL 265 kr	grönärta, getostkräm och pumpapuré

KÖTT OCH FÅGEL	
STEN BROMANS	
WHISKYKÖTTBULLAR 265 kr	potatispuré, rårörda lingon, picklad gurka
STEAK GAMBRINUS	
OXFILÉ, SVERIGE 425 kr	murkelsås, sallad på grönkål och äpple och vitlökspommes frites
PEPPARBIFF 395 kr	RYGGBIFF, SVERIGE
anis, morot, haricots verts, bearnaisesås och potatiskrokett	
ANKA ALA ORANGE 395 kr	apelsin, majrova och hasselbackspotatis



SÖTA RÄTTER & OST	
NORDISKA OSTAR	
äppelmarmelad och nötblöd 1 st 65 kr	3 st 135 kr
5 st 215 kr	
CRÈME BRÛLÉE 155 kr	svartpepparkex och hallonsorbet
MUSCOVADOINKOKT ANANAS 155 kr	vaniljglass och havrekrisp
CHOKLAD OCH APELSINMOUSSE 155 kr	valnötskaka
GRAND HOTELS 65 kr	LITEN
MJUKGLASS 105 kr	STOR
mjölk från Skånska kor med blåbär, chokladsås	
CHOKLAD TILL KAFFET 1 smak 35 kr	5 smaker 155 kr

Grands klassiker

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	Billecart-Salmon, 1818 Inspiration, Brut

VITT VIN	
2022 CHARDONNAY 165 kr	Montanet-Thoden, Bourgogne, Frankrike
2021 RIESLING 120 kr	Markus Huber, Niederösterreich, Österrike
2022 TREBBIANO 115 kr	Talamonti, D'Abruzzo, Italien
2021 SAUVIGNON BLANC 125 kr	Paracombe, Adelaide Hills, Australien
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 40 cl 95 kr	Sverige
SITTING BULLDOG, 40 cl 95 kr	INDIA PALE ALE
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. 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, 33 cl 90 kr	DRINKIN' THE SUN, Danmark
BRUTAL BREWING, 33 cl 65 kr	SHIP FULL OF IPA, Sverige

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 95 kr	Disznókő, Tokaj, Ungern
10 YEARS OLD TAWNY PORT 80 kr	Taylor's, 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	Château Fontaine, Sauternes, Frankrike
2020 ZWEIFELT BEERENAUSSLESE 100 kr	Kracher, Burgenland, Österrike

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