



I Gambrinus kök arbetar vi i största mån med lokalproducerade och ekologiska råvaror



Illustration av Bertil Norberg

OSTRON

OSTRON

- Dansk Edulis från Limfjord fermenterad chili 45 kr/st, 6st/255 kr, 12st/495 kr
- Norska Gigas från Tromsø bloody mary 45 kr/st, 6st/255 kr, 12st/495 kr
- Franska Chiron från Normandie picklad rödlök 35 kr/st, 6st/200 kr, 12st/395 kr

SMÅTT & GOTT

- POTATISCHIPS FRÅN LARSVIKEN 35 kr
- GRAND HOTELS SALTADE BLANDADE NÖTTER 40 kr
- FRASIGA SVÅLAR PÅ IBERICOGRI 45 kr
- RÖKTA & SALTADE MARCONAMANDLAR 55 kr
- SOCKERSALTADE GRÖNA 75 kr
- FRITERADE PADRONS fermenterad grädde 95 kr
- TUNNBRODSCHIPS MED 3 x DIPP gulärtshummus, rygeost & pesto på Österlentomater 95 kr
- ”CHEEZEE” POTATIS 95 kr

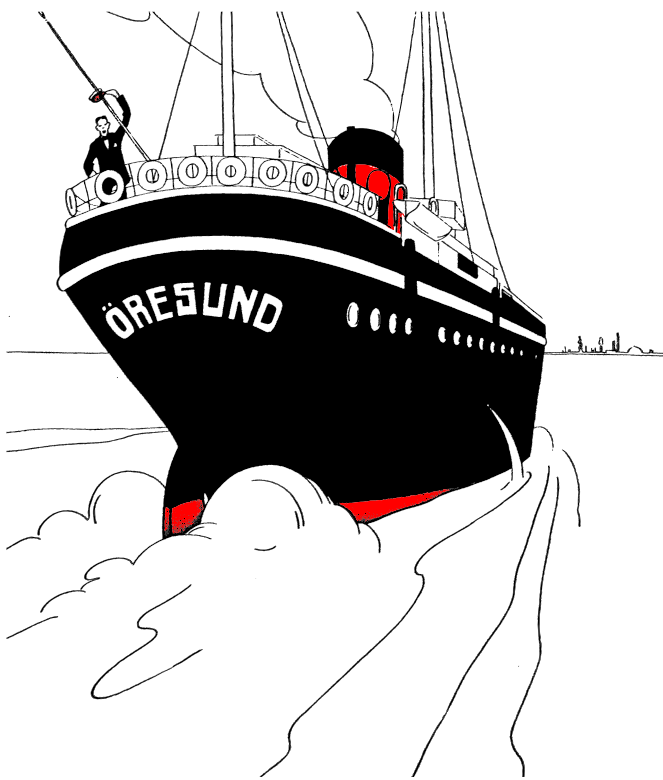
ATT ÄTA

- GAMBRINUS CHARK 165 kr/255 kr
Vi erbjuder tre svenska varianter på bästa chark, ölpicklad lök, pesto på Österlentomater & surdegsbröd
- GRAVAD STENBITSROM FR LOMMA 265 kr/365 kr
nypotatis, fermenterad grädde, syrad lök & citron
- ORELUNDSTOMATER 155 kr / 255 kr
mozzarella från Ishøj, bovete & salladsskott från Katslösa
- BLOMKÅL FRÅN OXIE 155 kr / 255 kr
gotlandslinser, ruccola & solrosfrön
- HEL RÖDSPÄTTA FRÅN DANMARK 355 kr
lollo rosso, Orelund’s slanggurka, kålrabbi, kapris & vitlök
- PLUMA FRÅN RUSSELBACKA GÅRD 255 kr /355 kr
broccoli från Åhus, vaxbönor, haricots verts & valnötter
- SKÅNSK ENTRECOTE 385 kr
silverlök, Orelunds tomat & svamp från Hällestad
- SKÅNSK HÄNGMÖRAD T-BONE FÖR 2 PERS. 790 kr
(30 MIN. TILLAGNING)
silverlök, Orelunds tomat & svamp från Hällestad

- GRANDS GRANDIOSA RÄKSMÖRGÅS 245 kr / 285 kr
på ljust eller mörkt surdegsbröd
- STEN BROMANS WHISKYKÖTTBULLAR 265 kr
potatispuré, pressgurka & rårörda lingon

OST

- NORDISKA GÅRDSMEJERIOSTAR 1st/85 kr
bröd & marmelad 3st/165 kr / 5st/205kr



= Grands klassiker

MÅNDAG-TORSDAG 12:00–23:00
FREDAG 12:00–00:00
LÖRDAG 13:00–00:00
SÖNDAG 13:00–22:00



SIDE ORDERS

- GRANDS SALLAD 55 kr
- FÄRSKPOTATIS FRÅN VINSLÖV MED GREMOLATA 65 kr
- POTATISMOS 65 kr

EFTERRÄTTER

- HALLONPARFAIT 145 kr
vit chokladmousse & rostad mandel
- JORDGUBBAR MED GLASS FRÅN VINSLÖV 145 kr
yoghurt från Elsekjells mejeri, svartpeppar & surdegsbröd
- MJUKGLASS 55 kr / 90 kr
på mjölk från furumossens mejeri
- CHOKLAD TILL KAFFET 1st/35 kr
5st/155 kr

GAMBRINUSMENY

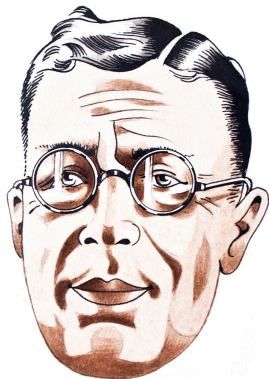
3 Rätter / 525 kr 4 Rätter / 625 kr

- ORELUNDSTOMATER
mozzarella från Ishøj, bovete & salladsskott från Katslösa
- PLUMA PÅ FRÅN RUSSELBACKA GÅRD
broccoli från Åhus, haricotsverts & valnötter
- NORDISKA GÅRDSMEJERIOSTAR
bröd & marmelad
- HALLONPARFAIT
vit chokladmousse & rostad mandel
- Dryckesmeny 395 kr / 475 kr

Rätterna kan innehålla allergener. Hör med vår personal för mer information.

CHAMPAGNE & MOUSSERANDE		
	11 cl	75 cl
CREMANT DE ALSACE	115 kr	695 kr
Domaine Jean-Marc Bernhard, Cuveé Grand Hotel, Frankrike		
CHAMPAGNE	165 kr	895 kr
Christophe Mignon, Brut Nature, Frankrike		

VITA VINER			
	15 cl	50 cl	75 cl
2018 CHARDONNAY	155 kr	485 kr	695 kr
Montanet-Thodén, Bourgogne, Frankrike			
2021 RIESLING	110 kr	350 kr	525 kr
Johannes Geil, Rheinhessen, Tyskland			
2020 VERDEJO	90 kr	280 kr	395 kr
Paso a Paso, Bodegas Volver, Spanien			
2021 SAUVIGNON BLANC	155 kr	340kr	535 kr
Hervé Villemade, Loire, Frankrike			



RÖDA VINER			
	15 cl	50 cl	75 cl
2020 PINOT NOIR	165 kr	525 kr	795 kr
Montanet-Thodén, Bourgogne, Frankrike			
2018 GRENACHE	120 kr	360 kr	545 kr
Petit Jo, La Roche Buissière, Rhône, Frankrike			
2020 SANGIOVESE	145 kr	465 kr	695 kr
Il Rosso, Conestabile della Staffa, Umbrien, Italien			
2017 MERLOT	165 kr	525 kr	795 kr
Chateau Falfas, Bordeaux, Frankrike			
2020 SYRAH/GRENACHE	90 kr	280 kr	395 kr
Ferraton Père & Fils, Languedoc, Frankrike			

SÖTA OCH STARKA VINER		
2018 TOKAJI LATE HARVEST	6 cl	95 kr
Disznókő, Tokaj, Ungern		
10 YEARS OLD TAWNY PORT	6 cl	80 kr
Grahams, Douro, Portugal		

SNAPS	
GRAND SNAPS	5 cl 120 kr
Vår egen jubileumssnaps med smak av bl.a. kummin, fänkål och anis	

FATÖL	
WISBY KLOSTER	40 cl 95kr
Sverige	
SITTING BULLDOG, INDIA PALE ALE	40 cl 95 kr
Sverige	

MELLERUDS	40 cl 85 kr
Sverige	
GAMBRINUS, LAGER	50 cl 105 kr
Tjeckien	
PAULANER, HEFE WEISSBIER	50 cl 105 kr
Tyskland	

FLASKÖL	
BRYGGHUSET FINN	85 kr
IPA, California Lager, Pilsner, Wheat Blanc, Winter Bock	
THE RED SLOPE, AMBER ALE	105 kr
Remmarlövs Gårdsbryggeri, Sverige	
SAISON DUPONT	95 kr
Belgien	
CARNEGIE PORTER	85 kr
Sverige	
PILSNER URQUELL	85 kr
Tjeckien	
PETER PALE & MARY GLUTENFRI	85 kr
Mikkeller, Danmark	

ALKOHOLFRI ÖL	
BITBURGER DRIVE, PILSNER	39 kr
Tyskland	
DRINKIN´THE SUN, VETEÖL	55 kr
Mikkeller, Danmark	
SHIP FULL OF IPA	49 kr
Sverige	

Fråga gärna efter vår stora vinlista eller cocktailmeny om ni vill ha ett större urval



GRAND HOTEL



GAMBRINUS
BAR & BISTRO