

BISTROMENY

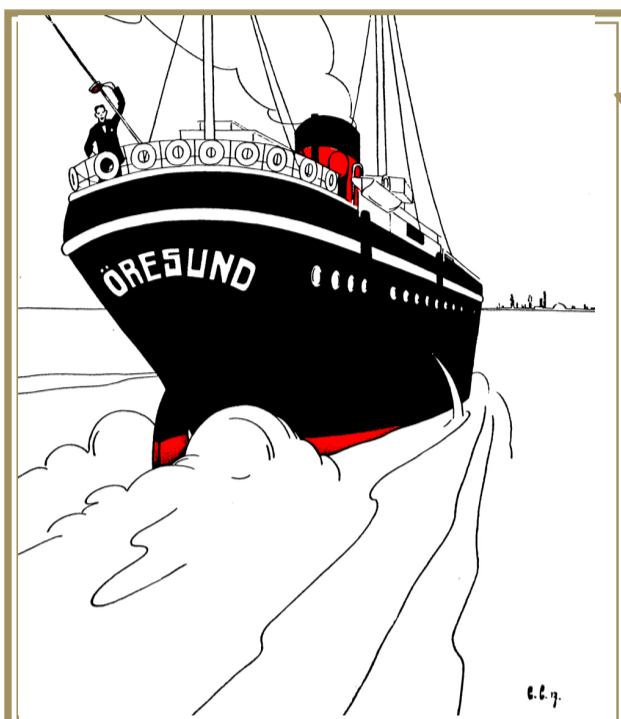
GOURMANDISES

POTATISCHIPS	50 kr
GRAND HOTELS SALTAD, BLANDADE NÖTTER	55 kr
GRÖNA OLIVER	75 kr
POMMES FRITES, AIOLI	95 kr
FRITERAD KRONÄRTSKOCKA, AIOLI	95 kr
BLÅMUSSLOR NO: 2 I RAPSOLJA Limfjorden, surdegsbröd	125 kr
GAMBRINUS OST & CHARK picklad lök, marmelad & surdegsbröd	225 kr
SÄSONGENS OSTRON fermenterad chili, citron, rödlöksvinägrett, rökt soja	1 st 65 kr 6 st 325 kr
OSTRON - CHIRON DES FILS fermenterad chili, citron, rödlöksvinägrett, rökt soja	1 st 40 kr 6 st 200 kr

FÖRRÄTTER

KALIX LÖJROM råraka, dubbel fraiche, gräslök	40 g 395 kr
IMPERIAL OSSETRA CAVIAR råraka, dubbel fraiche, gräslök	30 g 995 kr
OXTARTAR levain, dijon, Parmigiano Reggiano, ramslök, friterad schalottenlök + ossetra caviar	60 g 195 kr 140 g 295 kr
KYLD SOPPA PÅ GRÖN TOMAT Köpenhamnsburrata, sotad avokado	195 kr
CARPACCIO PÅ GRILLAD KALV crudité av Österlensparris, citron, bondens prästost	225 kr
SOTAD HUMMER yuzubeurre blanc, krutonger, vårgrönt	295 kr
INGRIDS TRE SORTERS SMÖRREBRÖD	185 kr
GRAND'S LERPOTTASILL kokt ägg, färskpotatis, brynt smör	195 kr
RÄK- & HUMMERSKAGEN picklad vit sparris, smörstekt levain	225 kr
GRANDSALLAD Köpenhamnsburrata, Vikentomater, valnötter, hjärtsallad, rödlök	195 kr

GRAND HOTELS GRANDIOSA
RÅKSMÖRGÅS 255 kr / 315 kr
+ KALIX LÖJROM 30 g 490 kr / 550 kr
välj mellan ljust surdegsbröd och rågbröd



VECKANS LUNCH

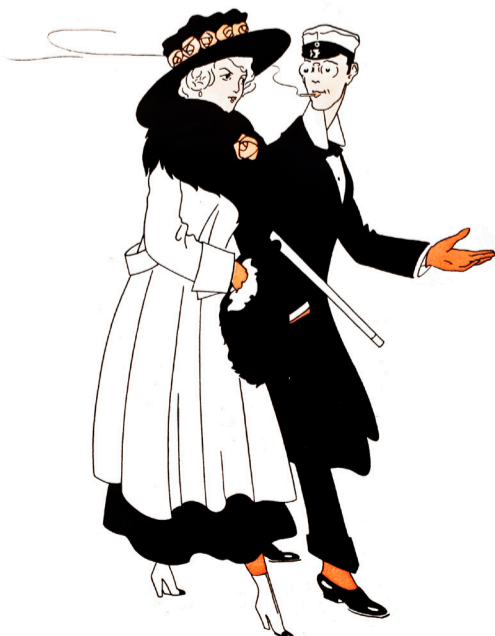
MÅNDAG TILL FREDAG FRÅN 11.30-15.00

TUPLÅR FRÅN BORGEBY
ragu på linser, schalottenlök,
knippmorot
225 kr

INKOKT LAX
dillmajonnäs, bakad blomkål,
picklad lök, pepparrot, färskpotatis
245 kr

RISOTTO
Brie de meaux, sockerärta,
sparris, ölkokt lök
225 kr

Veckans lunch inkluderar sallad, bröd och kaffe



HUVUDRÄTTER

MOULES FRITES aioli och pommes frites	295 kr
LAX GAMBRINUS hovmästarsås, fänkålsallad, dillstuvad potatis	315 kr
GRILLAD RYGGBIFF rödvinsås, salsa verde, zucchini- puré, skånska primörer	435 kr
SCHNITZEL PÅ GÅRDSGRIS rödvinsås, kapris smör, ärtor, pommes frites	335 kr
STEN BROMANS WHISKYKÖTTBULLAR rårörda lingon, inlagd gurka, potatispuré	295 kr
MÖRBAKAD SPÄDGRIS Sobrasada, vitlöksconfit, ramslök, grön sparris, bakad färskpotatis	395 kr
GNOCCHI färskostcreme, skånsk Grana ost, sparris, kål, rapsskott	295 kr
CHATEAUBRIAND (2 PERSONER) tryffel, pommes frites, säsongens gröna	1195 kr
SOTAD ÖRING Piment d'Espelettesmör, hjärtsallad, buskböna, färskpotatis	425 kr



DESSERT

CRÈME BRÛLÉE	145 kr
CITRONTARTELETT vit choklad, jordgubbar	145 kr
RABARBER hallon, vit choklad, maräng, lime, mynta, färska bär	145 kr
CHOKLADMUSSE körsbärskompott, cognacskaramell	145 kr
GRANDS OSTSERVERING Sort himmel, fikoncrème, nötkött	145 kr
KAFFEGODIS	95 kr

DRYCK

VITT VIN

CHARDONNAY 155 / 775 kr
Laurent Miquel, Languedoc, Frankrike

RIESLING 155 / 775 kr
Domaine Jean-Marc Bernhard, Alsace

VERDEJO 135 / 675 kr
Condesa de Leganza, La Mancha, Spanien

SAUVIGNON BLANC 145 / 725 kr
J. de Villebois, Loire, Frankrike

CHABLIS LE CLASSIQUE 185 / 925 kr
Pascal Bouchard, Frankrike

RÖTT VIN

PINOT NOIR 170 / 850 kr
Pinot Noir, Logan Wines, Australien

CÔTES DU RHÔNE 155 / 775 kr
Les Vignerons d'Estézardes, Rhône, Frankrike

BARBERA D'ASTI 155 / 775 kr
Carlin de Paolo, Piemonte, Italien

SAINT EMILION GRAND CRU 225 / 1095 kr
Galius, France

TEMPRANILLO 135 / 675 kr
Condesa de Leganza, La Mancha, Spanien

ROSÉ VIN

AIX ROSÉ 135 / 675 kr
Aix, Provence, Frankrike



MOUSSERANDE

CREMANT D' ALSACE 155 / 890 kr
Domaine Jean-Marc Bernhard, Cuveé Grand Hotel

CHAMPAGNE 225 / 1290 kr
Bollinger Special Cuvée Brut

Gosset Extra Brut 1.5 ltr 2600 kr

ÖL

PÅ FAT

HEINEKEN, LAGER 50 cl 105 kr
Holland

SITTING BULLDOG, 50 cl 125 kr
INDIA PALE ALE
Sverige

GAMBRINUS, LAGER 50 cl 125 kr
Tjeckien

MURPHY'S, STOUT 50 cl 125 kr
Irland

MARIESTADS ALKOHOLFRI 50 cl 85 kr
Sverige

PÅ FLASKA

BRYGGHUSET FINN 33 cl 95 kr
Flera sorter. Grand's Lager, IPA, Winter Bock

MELLERUDS PILSNER 33 cl 95 kr
Sverige

PAULANER, WEISSBIER 50 cl 125 kr
Tyskland

PERONI, LAGER, GLUTENFRI 33 cl 95 kr
Italien

WISBY 33 cl 95 kr
STOUT, KLOSTER
Sverige

ALKOHOLFRITT

MELLERUDS PILSNER 0,5% 33 cl 75 kr
Sverige

SHIP FULL OF IPA 33 cl 75 kr
Sverige

MIKKELLER, 33 cl 90 kr
DRINKIN' THE SUN
Danmark

ÄPPELMUST 75 kr
Österlen

RABARBER 75 kr
Grudeholm, Vellinge, Svergie

MOUSSERANDE VINBÄRSDRYCK 75 kr
Rudenstams, Vättern, Svergie

CIDER 75 kr
Äpple, Rabarber eller Fläder
Golden Cider, Österlen

GINGER BEER 75 kr
Bundaberg, Australien

LÄSK 45 kr
Coca-Cola, Zero. Fanta, Sprite, Ginge Ale,

JUICE 45 kr

ALKOHOLFRITT VIN

ODD BIRD, BLANC DE BLANC 20 cl 85 kr
Frankrike

CHAVIN ZERO CHARDONNAY 20 cl 85 kr
Frankrike

CHAVIN ZERO SYRAH 20 cl 85 kr
Frankrike



SÖTT VIN 6 cl

TOKAJI LATE HARVEST 100 kr
Disznókó, Tokaj, Ungern

MERLOT SPÄTLESE 100 kr
Tschida, Burgenland, Österrike

10 YEARS OLD TAWNY PORT 100 kr
Taylors, Douro, Portugal

SAUTERNES 100 kr
Château Fontaine, Sauternes, Frankrike

MOSCATEL DE SETÚBAL 100 kr
Dona Helena, Portugal

MOSCATO D'ASTI 100 kr
Fratelli, Italien



SPRIT 1 cl

GRAND SNAPS 5 cl 145 kr
Vår egen hussnaps som endast serveras i denna byggnad. En mjuk och avrundad smak som passar det Skandinaviska köket

LUNDASNAPS 30 kr
Mild och rund smak med toner av fläder, pomerans och havtorn

ROM X.O 35 kr
Planteray, Barbados

COGNAC 1:ER CRU 35 kr
Ferrand, Cognac, Frankrike

WHISKY 12 Y.O 35 kr
The Dalmore Whisky, Highland, Skottland

LUNCHMENY

