

BISTRO	
GOURMANDISES	
KRISPIGA GRISSVÅLAR	65 kr
POTATISCHIPS	50 kr
GRAND HOTELS SALTADE, BLANDADE NÖTTER	55 kr
GRÖNA OLIVER Nocellara eller Gordal	75 kr
POMMES FRITES med confiterad aioli	95 kr
FRITERAD KRONÄRTSKOCKA med confiterad aioli	95 kr
BLÅMUSSLOR NO: 2 I RAPSOLJA Limfjorden, surdegsbröd	125 kr
GAMBRINUS OST & CHARK Vår bästa ost & chark med picklad lök, marmelad & surdegsbröd	225 kr
SÄSONGENS OSTRON fermenterad chili, citron rödlöksvinäggrett, rökt soja	1 st 65 kr 6 st 325 kr
OSTRON - CHIRON DES FILS fermenterad chili, citron, rödlöksvinäggrett, rökt soja	1 st 40 kr 6 st 200 kr
FÖRRÄTTER	
KALIXLÖJROM blinier, dubbel fraiche, gräslök	40 g 395 kr
IMPERIAL OSSETRA CAVIAR blinier, dubbel fraiche, gräslök	30 g 995 kr
GRANDS RÅBIFF med traditionella tillbehör. + OSSETRA CAVIAR	60 g 195 kr 140 g 295 kr 10 g 295 kr
SVAMPTOAST pocherat ägg, tryffel, fermenterad ramslök	225 kr
SOS MED TRE SORTERS SILL senapssill, brantevikssill, stekt inlagd sill, ost lagrad 24 mån, rågbröd	195 kr
RÄK- & HUMMERSKAGEN syrad gurka, hyvlad champinjon, levaintoast	225 kr
ELDAD LAX libbstickaemulsion, citronsyrad fänkål, jordärtskocka	195 kr
GRANDSALLAD sotad getost, nektarin, valnötter	195 kr
PURJOLÖKSTERRIN tryffel, morot, gräslökspulver	195 kr
ÄGG ROYAL krabba, rostad majs, brynt smör, tryffel	245 kr
GRAND HOTELS GRANDIOSA RÄKSMÖRGÅS + KALIX LÖJROM Välj mellan ljust surdegsbröd och rågbröd	255 kr/ 295 kr 30 g 490 kr / 530 kr



VECKANS LUNCHRÄTTER

SERVERAS FRÅN 11.30–15.00

MÅNDAG TILL FREDAG

RIBBESTEK AV GÅRDSGRIS
plommonsky, rödkål, bakad lök,
stekt äpple
185KR

HALSTRAD FORELL
vitvinsås, rostade hasselnötter,
citronconfit, currybakad morot
225KR

TOMATBRÄSSERADE LINSER
limeyoghurt, rostad spetskål,
chilirostad mandel
165KR



HUVUDRÄTTER	
MOULES FRITES aioli och pommes frites	295 kr
LAX GAMBRINUS hovmästarsås, fänkålsallad, dillstuvad potatis	295 kr
RYGGBIFF rökt oxmärg, rosmarinbakad tomat, baljväxter, pommes Boulangère	435 kr
SCHNITZEL PÅ GÅRDSGRIS rödvinsås, kaprissmör, ärtor, pommes frites	325 kr
STEN BROMANS WHISKYKÖTTBULLAR rårörda lingon, inlagd gurka, potatispuré	295 kr
TRYFFELRISOTTO stekta kantareller, bakad pumpa, grottost från Kristianstad	325 kr
CHATEAUBRIAND (2 personer) tryffel, pommes frites, säsongens gröna	1195 kr
SALVIASTEKT TUPPLÅR marsalasås, bakad rotselleri	325 kr
STEKT RÖDINGFILÉ smörbakad spetskål, stenbitsrom, Sandefjordsås, Cherie-potatis	395 kr
DESSERT	
CRÈME BRÛLÉE havtornskompott	145 kr
CHOKLADTARTELETT hallonkompott, vaniljglass	145 kr
PAVLOVA mango, lime & passionsfrukt	145 kr
BJÖRNBÄR & KOKOS kokosmousse, björnbärsmarmelad, kokos- & mandelbiskvi	145 kr
GRANDS OSTSERVERING Sort himmel, syltad vresros, endive, nötbröd	145 kr
KAFFEGODIS	95 kr



ATT DRICKA

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

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

TEMPRANILLO 125 / 625 kr
Condesa de Leganza, La Mancha, Spanien

CHARDONNAY 155 / 775 kr
Laurent Miquel, Languedoc, Frankrike

VERDEJO 125 / 625 kr
Condesa de Leganza, La Mancha, Spanien

CHABLIS LE CLASSIQUE 175 / 875 kr
Pascal Bouchard, Frankrike

COTEAUX VAROIS 125 / 625 kr
Estandon Vignerons, Provence, Frankrike



- CREMANT D' ALSACE 145 / 870 kr
- Domaine Jean-Marc Bernhard,
- Cuvéé Grand Hotel

● Gosset Extra Brut, Aÿ 1.5 ltr	2600 kr
---------------------------------	---------

PÅ FAT

SITTING BULLDOG, 50 cl 115 k
INDIA PALE ALE

GAMBRINUS, LAGER 50 cl 115 k

MURPHY'S, STOUT 50 cl 125 k

Irland

MARIESTADS ALKOHOLFRI 50 cl 85 k

Sverige

PÅ FLASKA

BRYGGHUSET FINN 33 cl 95 k
Flera sorter. Grand's Lager, IPA,
Witbier, Doppelbock

MELLERUDS PILSNER 33 cl 95 k

PAULANER, WEISSBIER 50 cl 115 k

POPELS, LAGER, GLUTENFRI 33 cl 95k

WISBY 33 cl 95 k

MELLERUDS PILSNER 0,5% 33 cl 75 kr
Sverige

MIKKELLER, 33 cl 90 kr
DRINKIN' THE SUN
Danmark

- ÄPELMUST 75 kr
- Österlen

RABARBER 75 kr
Grudeholm, Vellinge, Svergie

MOUSSERANDE VINBÄRSDRYCK	75 kr
Rudenstams, Vättern, Sverige	

ÄPPELCIDER 75 kr
Golden Cider, Österlen

GINGER BEER 75 kr
Bundaberg, Australien

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

JUICE	45 kr
-------	-------

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



TOKAJI LATE HARVEST 100 k
Disznókő, Tokaj, Ungarn

10 YEARS OLD TAWNY PORT	100 k
Taylor's, Douro, Portugal	

SAUTERNES 100 k
Château Fontaine, Sauternes, Frankrike

MOSCATEL DE SETÚBAL 100 k
Dona Helena, Portugal

MOSCATO D'ASTI 100 k
Eratelli Italian



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

