

ATT ÄTA

GOURMANDISES

KRISPIGA GRISSVÅLAR på Iberico gris	65 kr
POTATISCHIPS från Larsviken	50 kr
GRAND HOTELS SALTDE BLANDADE NÖTTER	55 kr
GRÖNA SOCKERSALTDE NOCELLARAOLIVER	75 kr
POMMES FRITES	75 kr
FRITERAD KRONÄRTSKOCKA MED VINÄGER	85 kr
BLÅMUSSLOR NO: 2 I RAPSOLJA Limfjorden, surdegsbröd	125 kr
GAMBRINUS CHARK fyra varianter av vår bästa chark med picklad lök och surdegsbröd	195 kr
SÄSONGENS OSTRON	65 kr/st 6 st 325 kr
OSTRON - CHIRON DES FILS fermenterad chili, citron, schalottenvinaigrette, rökt soja	40 kr/st 6 st 200 kr

FÖRRÄTTER

KALIX LÖJROM dubbel fraiche, rödlök, gräslök och brioche	40 g 395 kr
STRÖMSNÄSBRUK KAVIAR dubbel fraiche, rödlök och brioche	25 g 635 kr
ROGN KAVIAR dubbel fraiche, rödlök, och brioche	50 g 1295 kr
GRANDS RÅBIFF tryffel, isad silverlök, grillad purjolöksmajonäs, jordärtskockschips	1/2 195 kr 1/1 295 kr
KANTARELLSOPPA picklad svamp & bakad rotselleri	185 kr
TOAST SKAGEN räkor & hummer, champinjon, gurka	195 kr
GRAND HOTELS GRANDIOSA RÄKSMÖRGÅS + 30g KALIX LÖJROM	255 kr / 295 kr 490 kr / 530 kr

Välj mellan ljus surdegsbröd och rågbröd

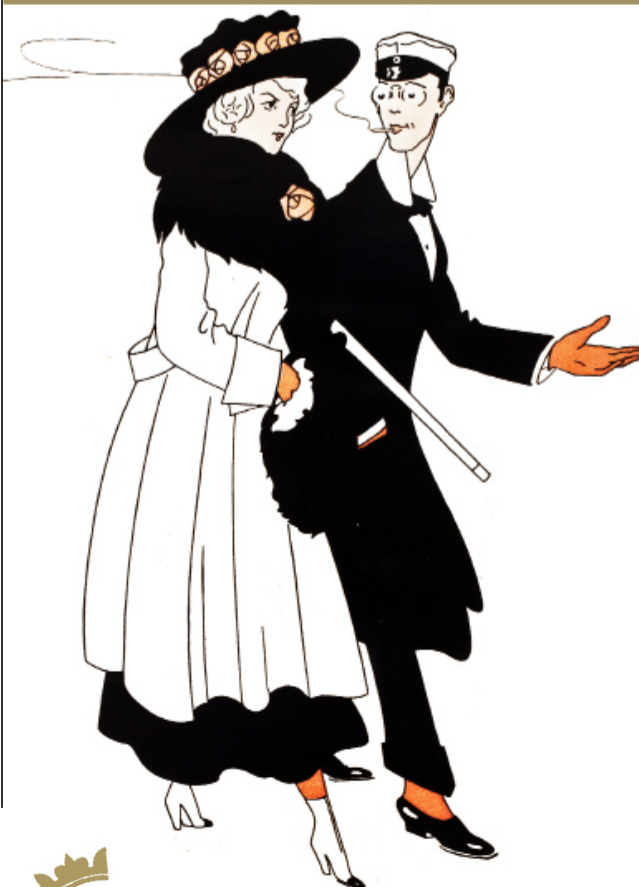


VECKANS LUNCHRÄTTER

SERVERAS FRÅN 11.30-15.00

MÅNDAG TILL FREDAG

GÅSRILETTE plommonsky, råstekt rosenkål, senapsemulsion, smörkrossad king Edward	185 kr
HALSTRAD LAX brynt smör, soja, röd miso, baljväxter, bakad silverlök	225kr
SVART BÖNBIFF ratatouille, pumpapesto, bakad fänkål, saltrostade pumpakärnor	165 kr



Grands klassiker

VARMRÄTTER

ÅNGAD HÄLLEFLUNDRAN ekskivling, rotfruktsragu, musselsås, amandine potatis	425 kr
LAX GAMBRINUS dillstuvad potatis, fänkålsallad och hovmästarsås	295 kr
ENTRECÔTE sotad purjolök, bakad rotselleri, café de Parissmör, pommes frites	425 kr
STEN BROMANS WHISKYKÖTTBULLAR potatispuré, rårörda lingon och inlagd gurka	295 kr
VARIATION PÅ HJORT Svartvinbärssås, grönkål, stekt svamp, palsternackspuré, confit potatis	495 kr
TRYFFELRISOTTO bakad blomkål, semitorkad tomat, rostade frön	295 kr



DESSERT

CRÈME BRÛLÉE tahitivanilj, honungs madeline	135 kr
VALRHONA BAKELSE apelsinlinzer karamelliserad mandel	145 kr

ATT DRICKA

RÖTT VIN

2023 PINOT NOIR	170 kr
Pinot Noir, Logan Wines, Australien	
2022 CÔTES DU RHÔNE	135 kr
Les Vignerons d'Estézardes Rhône, Frankrike	
2021 BARBERA D'ASTI	145 kr
Carlin de Paolo, Piemonte, Italien	
2019 CABERNET SAUVIGNON	150 kr
Château Ste Michelle, Washington, USA	
2022 TEMPRANILLO	125 kr
Condesa de Leganza, La Mancha, Spanien	

VITT VIN

2022 CHARDONNAY	155 kr
Laurent Miquel, Languedoc, Frankrike	
2023 RIESLING	135 kr
Domaine Jean-Marc Bernhard, Alsace	
2023 VERDEJO	125 kr
Condesa de Leganza, La Mancha, Spanien	
2023 SAUVIGNON BLANC	135 kr
Haut Bourg, H&N Choblet, Loire, France	
2022 CHABLIS	175 kr
Jean-Marc Brocard, France	

ROSÉ VIN

2023 LAROCHE	125 kr
Laroche, Languedoc, Frankrike	



MOUSSERANDE VIN

CREMANT DE ALSACE	145/840 kr
Domaine Jean-Marc Bernhard, Cuveé Grand Hotel, Frankrike	
CHAMPAGNE	195/1140kr
Ayala Brut Majeur, Aÿ	
Ayala Brut Majeur, Aÿ 1.5 ltr	2600 kr

ÖL

HEINEKEN, LAGER	50 cl 105 kr
Holland	
SITTING BULLDOG, INDIA PALE ALE	50 cl 115 kr
Sverige	
GAMBRINUS, LAGER	50 cl 115 kr
Tjeckeien	
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 and Wheat Blanc	
MELLERUDS PILSNER	33 cl 95 kr
Sverige	
PAULANER, WEISSBIER	50 cl 115 kr
Tyskland	
POPPELS, LAGER, GLUTENFRI 33 CL	33 cl 95 kr
Danmark	
WISBY, STOUT	33 cl 95 kr
Sverige	
WISBY, KLOSTER	33 cl 95 kr
Sverige	



ALKOHOLFRITT

MELLERUDS PILSNER 0,5%	33 cl 75 kr
Sverige	
MIKKELLER, DRINKIN' THE SUN	33 cl 90 kr
Danmark	
BRUTAL BREWING, SHIP FULL OF IPA	33 cl 75 kr
Sverige	
ÄPPEL MUST, GRAVERSTEINER	75 kr
Östhem, Österlen	
RARBARBER	75 kr
Grudeholm, Vellinge, Sverige	
ODD BIRD, BLANC DE BLANC	75 kr
Frankrike	
MOUSSERANDE VITA VINBÄR	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, Mystic mango, Bitter Lemonad	
JUICE	45 kr

SÖTT VIN 6 cl

2019 TOKAJI LATE HARVEST	100 kr
Disznókő, Tokaj, Ungern	
10 YEARS OLD TAWNY PORT	100 kr
Taylors, Douro, Portugal	
NV RASTAFIA	100 kr
Domaine Cavarodes, Jura, Frankrike	
2021 50 GRADI ALL'OMBRA	100 kr
Alessandro Viola, Sicilien, Italien	
2020 SAUTERNES	100 kr
Château Fontaine, Sauternes, Frankrike	
NV EAST INDIA SOLERA CREAM	100 kr
Lustau, jerez, Spain	



SPRIT 1 cl

RHUM X.O	35 kr
Plantation, Barbados	
COGNAC X.O	35 kr
Braastad, Cognac, Frankrike	
GRAPPA MOSCATO	65 kr
Bellavite, Piemonte, Italien	
CALVADOS X.O	35 kr
Boulard Calvados, Normandie, France	
WHISKY 12 Y.O	35 kr
The Dalmore Whisky, Highland, Skottland	

LUNCHMENY

