

# ATT ÄTA

## GOURMANDISES

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

## FÖRRÄTTER

<b>KALIX LÖJROM</b> dubbel fraiche, rödlök, gräslök och brioche	<b>40 g 395 kr</b>
<b>STRÖMSNÄSBRUK KAVIAR</b> dubbel fraiche, rödlök och brioche	<b>25 g 635 kr</b>
<b>ROGN KAVIAR</b> dubbel fraiche, rödlök, och brioche	<b>50 g 1295 kr</b>
<b>GRANDS RÅBIFF</b> tryffel, isad silverlök, grillad purjolöksmajonäs, jordärtskockschips	<b>1/2 185 kr 1/1 285 kr</b>
<b>BLOMKÅLSROYALE MED RÖKT LAX</b> blomkålssoppa, krutonger, körvel	<b>185 kr</b>
<b>SOTAD PILGRIMSMUSSLA</b> citron coulis, rostad svartpeppar, jalapeño, gurka, mikrogrönt	<b>195 kr</b>
<b>SKOGENS SVAMPAR PÅ LEVAIN</b> löjrom från Kalix, dubbel fraiche, gräslök	<b>195 kr</b>
<b>GRATINERAD HALV HUMMER</b> örtsallad, aioli	<b>225 kr</b>
<b>GRANDSALLAD</b> sparrisbroccoli, gorgonzola, inkokta körsbär, linser från Värpinge	<b>1/2 165 kr 1/1 245 kr</b>
<b>GRAND HOTELS GRANDIOSA RÄKSMÖRGÅS</b> + 30g KALIX LÖJROM	<b>255 kr / 295 kr 490 kr / 530 kr</b>

Välj mellan ljust surdegsbröd och rågbröd



## VECKANS LUNCHRÄTTER

SERVERAS FRÅN 11.30-15.00

MÅNDAG TILL FREDAG

<b>HÖGREV</b> kryddpepparbräserverad högre, inkokt morot, stekt mangold, picklad beta	<b>165 kr</b>
<b>BAKAD LAXFILÉ</b> brynt smör, ponzu, kål från Värpinge, friterad jordärtskocka, hasselnöt	<b>220kr</b>
<b>FRITERAD PANNOUMI</b> bakad pumpa, kokosmjölk, garam masala, friterade linser, koriander	<b>165 kr</b>



Grands klassiker

## VARMRÄTTER

<b>MOULES FRITES</b> aioli och pommes frites	<b>265 kr</b>
<b>ÅNGAD HÄLLEFLUNDRAN</b> kantarell och rotfruktsragu, musselsås, chérie potatis	<b>425 kr</b>
<b>LAX GAMBRINUS</b> dillstuvad potatis, fänkålsallad och hovmästarsås	<b>285 kr</b>
<b>ENTRECÔTE</b> sotad purjolök, bakad rotselleri, café de Paris-sås, västerbottenpotatis	<b>395 kr</b>
<b>SCHNITZEL PÅ GÅRDSGRIS</b> pommes frites, kapris, ärtor, sardellsmör, rödvinssås	<b>325 kr</b>
<b>STEN BROMANS WHISKYKÖTTBULLAR</b> potatispuré, rårörda lingon och inlagd gurka	<b>265 kr</b>
<b>OXKIND</b> syrad kål, lingon, potatispuré, syltad senap, frön	<b>325 kr</b>
<b>BAKADE BETOR</b> tryffelcrème, picklad rödlök, linser från Värpinge, brynt smör, hösttryffel	<b>325 kr</b>



## DESSERT

<b>CRÈME BRÛLÉE</b> tahitivanilj, honungs madeline	<b>135 kr</b>
<b>ANANASCARPACCIO</b> papaya, mango, litchesorbet	<b>145 kr</b>
<b>BABA AU GRAND MARNIER</b> crème diplomate, röd grape	<b>145 kr</b>
<b>GUANAJA CHOKLAD</b> hallonmarmelad, sorbet	<b>145 kr</b>
<b>BRÖDPUDDING</b> vaniljsås, havtorn	<b>145 kr</b>
<b>TRE NORDISKA OSTAR</b> marmelad och nötröd	<b>145 kr</b>

## ATT DRICKA

### RÖTT VIN

<b>2023 PINOT NOIR</b>	<b>170 kr</b>
Pinot Noir, Logan Wines, Australien	
<b>2022 CÔTES DU RHÔNE</b>	<b>135 kr</b>
Les Vignerons d'Estézardes Rhône, Frankrike	
<b>2021 BARBERA D'ASTI</b>	<b>145 kr</b>
Carlin de Paol, Piemonte, Italien	
<b>2019 CABERNET SAUVIGNON</b>	<b>150 kr</b>
Château Ste Michelle, Washington, USA	
<b>2020 GARNACHA</b>	<b>125 kr</b>
Bodega venta la Vega, Almansa, Spanien	

### VITT VIN

<b>2022 CHARDONNAY</b>	<b>155 kr</b>
Laurent Miquel, Languedoc, Frankrike	
<b>2023 RIESLING</b>	<b>135 kr</b>
Markus Huber, Niederösterreich, Austria	
<b>2023 VERDEJO</b>	<b>125 kr</b>
Bodegas Veta La Vega, Almansa, Spanien	
<b>2022 SAUVIGNON BLANC</b>	<b>135 kr</b>
Haut Bourg, H&N Choblet, Loire, France	
<b>2022 CHABLIS</b>	<b>175 kr</b>
Jean-Marc Brocard, Frankrike	

### ROSÉ VIN

<b>2023 LAROCHE</b>	<b>125 kr</b>
Laroche, Languedoc, Frankrike	



### MOUSSERANDE VIN

<b>NYETIMBER CLASSIC CUVÉE</b>	<b>170 kr</b>
West Sussex & Hampshire, England	
<b>CREMANT DE ALSACE</b>	<b>125 kr</b>
Domaine Jean-Marc Bernhard, Cuvée Grand Hotel	
<b>CHAMPAGNE</b>	<b>175kr</b>
Delamotte Brut NV	

### ÖL

#### PÅ FAT

<b>HEINEKEN, LAGER</b>	<b>40 cl 95 kr</b>
Holland	
<b>SITTING BULLDOG, INDIA PALE ALE</b>	<b>40 cl 105 kr</b>
Sverige	
<b>GAMBRINUS, LAGER</b>	<b>50 cl 115 kr</b>
Tjeckien	
<b>MURPHY'S, STOUT</b>	<b>50 cl 125 kr</b>
Irland	
<b>MARIESTADS ALKOHOLFRI</b>	<b>40 cl 75 kr</b>
Sverige	

#### PÅ FLASKA

<b>BRYGGHUSET FINN</b>	<b>33 cl 90 kr</b>
Flera sorter. Grand's Lager, IPA and Wheat Blanc	
<b>MELLERUDS PILSNER</b>	<b>33 cl 85 kr</b>
Sverige	
<b>PAULANER, WEISSBIER</b>	<b>50 cl 105 kr</b>
Tyskland	
<b>POPPELS, LAGER, GLUTENFRI 33 CL</b>	<b>33 cl 100 kr</b>
Danmark	
<b>WISBY, STOUT</b>	<b>33 cl 85 kr</b>
Sverige	
<b>WISBY, KLOSTER</b>	<b>33 cl 85 kr</b>
Sverige	



### ALKOHOLFRITT

<b>MARIESTADS FAT 0,5%</b>	<b>40 cl 75 kr</b>
Sverige	
<b>MIKKELLER, DRINKIN' THE SUN</b>	<b>33 cl 90 kr</b>
Danmark	
<b>BRUTAL BREWING, SHIP FULL OF IPA</b>	<b>33 cl 75 kr</b>
Sverige	
<b>ÄPPEL MUST, GRAVERSTEINER</b>	<b>75 kr</b>
Östhem, Österlen	
<b>RARBARBER</b>	<b>75 kr</b>
Grudeholm, Vellinge, Sverige	
<b>ODD BIRD, BLANC DE BLANC</b>	<b>75 kr</b>
Frankrike	
<b>MOUSSERANDE VITA VINBÄR</b>	<b>75 kr</b>
Rudenstams, vättern, Sverige	
<b>ÄPPELCIDER</b>	<b>75 kr</b>
Golden Cider, Österlen	
<b>GINGER BEER</b>	<b>75 kr</b>
Bundaberg, Australien	
<b>LÄSK</b>	<b>45 kr</b>
Coca-Cola, Zero. Fanta, Sprite, Ginge Ale, Mystic mango, Bitter Lemonad	
<b>JUICE</b>	<b>45 kr</b>

### SÖTT VIN 6 cl

<b>2019 TOKAJI LATE HARVEST</b>	<b>100 kr</b>
Disznókő, Tokaj, Ungern	
<b>10 YEARS OLD TAWNY PORT</b>	<b>90 kr</b>
Grahams, Douro, Portugal	
<b>NV RASTAFIA</b>	<b>100 kr</b>
Domaine Cavarodes, Jura, Frankrike	
<b>2021 50 GRADI ALL'OMBRA</b>	<b>95 kr</b>
Alessandro Viola, Sicilien, Italien	
<b>2020 SAUTERNES</b>	<b>100 kr</b>
Château Fontaine, Sauternes, Frankrike	
<b>2020 ZWEIFELT BEERENAUSSLESE</b>	<b>115 kr</b>
Weingut Kracher, Österrike	
<b>NV EAST INDIA SOLERA CREAM</b>	<b>100 kr</b>
Kracher, Burgenland, Österrike	



### SPRIT 1 cl

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

## LUNCHMENY

