

# 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 SALTAD BLANDADE NÖTTER</b>	<b>55 kr</b>
<b>GRÖNA SOCKERSALTAD NOCELLARAOLIVER</b>	<b>75 kr</b>
<b>POMMES FRITES</b>	<b>75 kr</b>
<b>POTATISKROKETTER</b>	<b>85 kr</b>
<b>RÖKT NORSK HAVSSILL I RAPSOLJA</b> surdegsbröd	<b>125 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>OSTRON</b> schalottenvinaigrette	<b>40 kr/st</b> <b>6 st 200 kr</b>

## FÖRRÄTTER

<b>KALIX LÖJROM</b> smetana, rödlök, gräslök och brioche	<b>40 g 395 kr</b>
<b>STRÖMSNÄSBRUK KAVIAR</b> smetana, rödlök och brioche	<b>25 g 635 kr</b>
<b>SKÅNSK GINMARINERAD STENBITSROM</b> smetana, rödlök och brioche	<b>40 g 195 kr</b>
<b>ROGN KAVIAR</b> smetana, rödlök, och brioche	<b>50 g 1295 kr</b>
<b>ANKRILLETE</b> karamelliserad lök, aprikossalsa	<b>195 kr</b>
<b>GRANDS RÅBIFF</b> saltad äggula, lökcrisp, sojaemulsion, krasse och shiitakesvamp	<b>1/2 185 kr</b> <b>1/1 285 kr</b>
<b>SKALDJURSBISQUE</b> sotad lax, ostkräm och brunoise	<b>185 kr</b>
<b>VIT SPARRIS</b> tegelrökt oxbringa och dragon emulsion	<b>185 kr</b>
<b>MOROT- OCH GETOSTTERRIN</b> mikrosallad, syrat päron, valnötter, persilja och löksalsa	<b>155 kr</b>
<b>GRAND'S SALLAD</b> Burrata, picklad svamp paprika, pecannötter, quinoa	<b>1/2 165 kr</b> <b>1/1 245 kr</b>
<b>GRAND HOTELS GRANDIOSA RÄKSMÖRGÅS</b> + 30g KALIX LÖJROM	<b>255 kr / 295 kr</b> <b>490 kr / 530 kr</b>

Välj mellan ljust surdegsbröd och rågbröd



## VECKANS LUNCHRÄTTER

SERVERAS FRÅN 11.30-15.00  
MÅNDAG TILL FREDAG

<b>PULLED PORK AV RAPSGRIS</b> stuvad sockermajs, rostad sötpotatis, chiliolja	<b>165 kr</b>
<b>DAGENS FÄRSKA FISK</b> ansjovis, gröna ärtor, lök, potatispuré och brynt smör	<b>220 kr</b>
<b>BAKADE BETOR</b> getost, honung, korallins, friterad rosmarin och ruccolacrème	<b>165 kr</b>



Grands klassiker

## VARMRÄTTER

<b>MOULES FRITES</b> aioli och pommes frites	<b>265 kr</b>
<b>ÅNGAD SKREITORSK</b> forellrom- och vitvinsås, bakad lök, champinjoner och pommes duchesse	<b>425 kr</b>
<b>LAX GAMBRINUS</b> dillstuvad potatis, fänkålsallad och hovmästarsås	<b>285 kr</b>
<b>PEPPARBIFF RYGGBIFF</b> bearnaisesås, potatiskroketter, morot och haricots verts	<b>395 kr</b>
<b>WIENERSCHNITZEL</b> pommes frites, ärtor och sardellsmör	<b>325 kr</b>
<b>STEN BROMANS WHISKYKÖTTBULLAR</b> potatispuré, rårörda lingon och inlagd gurka	<b>265 kr</b>
<b>OXKIND</b> syrad kål, rostad fänkålseemulsion och potatismos	<b>295 kr</b>
<b>MISO BELUGALINSER I BULJONG</b> sesam pak choy, tofu och aioli	<b>265 kr</b>
<b>VARIANT PÅ MAJSKYCKLING</b> grön sparris, vit bönkräm, ramslöks potatis och rödvinssås	<b>425 kr</b>



## DESSERT

<b>CRÈME BRÛLÉE</b> biscotti	<b>135 kr</b>
<b>BAKAD MANJARICHOKLAD</b> havtornscurd och äppelsorbet	<b>155 kr</b>
<b>ISAD RABARBERSOPPA</b> basilika färskostglass med Madeleinkaka	<b>155 kr</b>
<b>FATTIGA RIDDARE</b> kanelbullsglass	<b>145 kr</b>
<b>GLASS &amp; SORBET</b> 3 smaker	<b>145 kr</b>
<b>TRE NORDISKA OSTAR</b> äpplemarmelad och nötbröd	<b>145 kr</b>

## ATT DRICKA

### VITT VIN

<b>2022 CHARDONNAY</b>	<b>155 kr</b>
Laurent Miquel, Languedoc, Frankrike	
<b>2021 RIESLING</b>	<b>125k</b>
Markus Huber, Niederösterreich, Österrike	
<b>2022 TREBBIANO</b>	<b>115 kr</b>
Talamonti, D'Abruzzo, Italien	
<b>2021 SAUVIGNON BLANC</b>	<b>135 kr</b>
Paracombe, Adelaide Hills, Australien	
<b>2022 CHABLIS</b>	<b>175 kr</b>
Jean-Marc Brocard, Frankrike	

### RÖTT VIN

<b>2021 PINOT NOIR</b>	<b>170 kr</b>
Pinot Noir, Logan Wines, Australien	
<b>2018 GRENACHE</b>	<b>135 kr</b>
Petit Jo, La Roche Buisnière, 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>115 kr</b>
Bodega venta la Vega, Almansa, Spanien	

### MOUSSERANDE VIN

<b>CREMANT DE ALSACE</b>	<b>125 kr</b>
Domaine Jean-Marc Bernhard, Cuveé Grand Hotel	
<b>CHAMPAGNE</b>	<b>175kr</b>
Delamotte Brut NV	

### ÖL

#### PÅ FAT

<b>WISBY KLOSTER</b>	<b>40 cl 95 kr</b>
Sverige	
<b>SITTING BULLDOG, INDIA PALE ALE</b>	<b>40 cl 95 kr</b>
Sverige	
<b>BEAVERTOWN GAMMA RAY PALE ALE</b>	<b>40 cl 95 kr</b>
England	
<b>GAMBRINUS, LAGER</b>	<b>50 cl 105 kr</b>
Tjeckien	
<b>MURPHY'S, STOUT</b>	<b>50 cl 110 kr</b>
Irland	

#### 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 85 kr</b>
Tyskland	
<b>POPPELS, LAGER, GLUTENFRI 33 CL</b>	<b>33 cl 100 kr</b>



### ALKOHOLFRI

<b>MELLERUDS ALKOHOLFRI</b>	<b>33 cl 65 kr</b>
Sverige, Pilsner	
<b>MIKKELLER, DRINKIN' THE SUN</b>	<b>33 cl 90 kr</b>
Danmark, Wheat ale	
<b>BRUTAL BREWING, SHIP FULL OF IPA</b>	<b>33 cl 65 kr</b>
Sverige	
<b>LÄSK</b>	<b>45 kr</b>
<b>JUICE</b>	<b>45 kr</b>
<b>ÄPPELMUST</b>	<b>75 kr</b>
Gravensteiner, Österlen	
<b>RABARBER</b>	<b>70 kr</b>
Grudeholm, Vellinge, Sverige	
<b>ODD BIRD BLANC DE BLANC</b>	<b>75 kr</b>
Frankrike	
<b>ÄPPELCIDER</b>	<b>75 kr</b>
Golden Cider, Österlen	
<b>GINGER BEER</b>	<b>65 kr</b>
Bundaberg, Australien	

**MOUSSERANDE VITA VINBÄR** 75 kr

### SÖTT VIN 6 cl

<b>2018 TOKAJI LATE HARVEST</b>	<b>95 kr</b>
Disznókő, Tokaj, Ungern	
<b>10 YEARS OLD TAWNY PORT</b>	<b>85 kr</b>
Grahams, Douro, Portugal	
<b>NV RASTAFIA</b>	<b>95 kr</b>
Domaine Cavarodes, Jura, Frankrike	
<b>2018 VENDAGES TARDIVES</b>	<b>80 kr</b>
Fernand Engel, Alsace, Frankrike	
<b>2021 50 GRADI ALL'OMBRA</b>	<b>90 kr</b>
Alessandro Viola, Sicilien, Italien	
<b>2020 SAUTERNES</b>	<b>90 kr</b>
Château Fontaine, Sauternes, Frankrike	
<b>2020 ZWEIFELT BEERENAUSSLESE 100 kr</b>	
Weingut Kracher, Österrike	
<b>NV EAST INDIA SOLERA CREAM</b>	<b>95 kr</b>
Kracher, Burgenland, Österrike	

### SPRIT 1 cl

<b>LA VIEILLE PRUNE</b>	<b>35 kr</b>
Distillerie Louis Roque, Souillac, Frankrike	
<b>RHUM X.O</b>	<b>30 kr</b>
Plantation, Barbados	
<b>COGNAC X.O</b>	<b>25 kr</b>
Braastad, Cognac, Frankrike	
<b>GRAPPA MOSCATO</b>	<b>65 kr</b>
Romano Levi Grappa, Piemonte, Italien	
<b>CALVADOS X.O</b>	<b>30 kr</b>
Boulard Calvados, Normandie, Frankrike	
<b>WHISKY 12 Y.O</b>	<b>30 kr</b>
The Dalmore Whisky, Highland, Skottland	

## MATSEDEL LUNCH

