

BISTROMENY

GOURMANDISES

POTATISCHIPS	50 kr
GRAND HOTELS SALTAD E, BLANDAD E 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, nötbröd	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

KALIX LÖJROM Pommes Anna, dubbel fraiche, gräslök	40 g 395 kr
IMPERIAL OSSETRA CAVIAR Pommes Anna, dubbel fraiche, gräslök	30 g 995 kr
OXTARTAR cornichon, picklad beta, kapis, inkokt senapsfrö, bakad äggula + ossetra caviar	60 g 195 kr 140 g 295 kr 10 g 295 kr
PATÉ PÅ SKOGSSVAMP grillad levain, kantareller, grottost, dubbel fraiche, granskott, syrad lök	195 kr
GRAND´S LERPOTTASILL pocherat ägg, brynt smör	195 kr
LOBSTER ROLL brioche, dragon, salladslök	235 kr
CARPACCIO AV HJORTSADEL nobissås, friterad jordärtskocka, Västerbottensost, picklade blåbär	235 kr
RÄK- & HUMMERSKAGEN eldad gurka, smörstekt levain	225 kr
GRANDSALLAD chèvre, valnötter, bakad gulbeta	195 kr



GRAND HOTELS GRANDIOSA
RÄKSMÖRGÅS 255 kr / 315 kr
+ Kalix Löjrom 30 g 490 kr / 550 kr
välj mellan ljust surdegsbröd och rågbröd

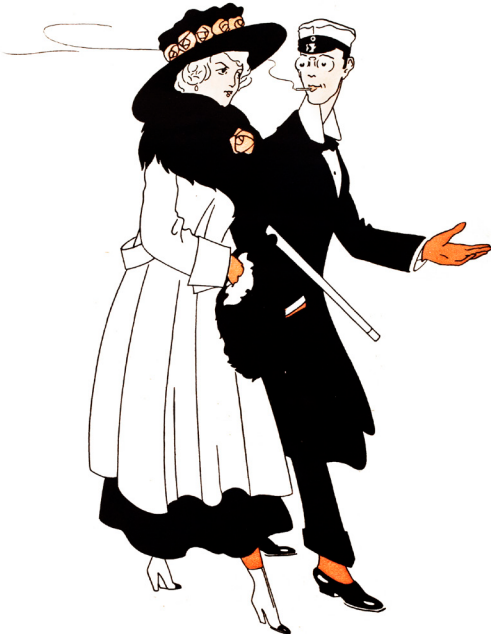


VECKANS LUNCH

MÅNDAG TILL FREDAG FRÅN 11.30–15.00

CONFITERAD KYCKLING picklad ostronskivling, kycklingleverparfait, körsbär & parmigiano	225kr
BAKAD LAX selleripuré, syrat äpple & buerre blanc	245kr
TAGLIATELLE citronsmörsås, courgette, Pecorino & sotad pumpa	225kr

Veckans lunch inkluderar sallad, bröd och kaffe



Grands klassiker

HUVUDRÄTTER

MOULES FRITES aioli, pommes frites	295 kr
LAX GAMBRINUS hovmästarsås, fänkålsallad, dillstuvad potatis	315 kr
ROSASTEKT ANKBRÖST rostad pumpapuré, picklade körsbär, portvinssky, potatiskaka med anklårskonfit	435 kr
GRILLAD RYGGBIFF stuvade murklor, kampotpeppar, aubergine, tryffel, mandelpotatis	435 kr
SCHNITZEL PÅ GÅRDSGRIS rödvinsås, kapisssmör, ärtor, pommes frites	335 kr
STEN BROMANS WHISKYKÖTTBULLAR rårörda lingon, inlagd gurka, potatispuré	295 kr
CHATEAUBRIAND rattatouille, pommes frites, tryffelsmör, rödvinsås	2 pers 1195 kr
VÄSTERBOTTENPOLENTA Köpenhamnsburrata, kantareller, knäckigt smör	295 kr
HELSTEKT PIGGVAR black butter, potatispuré, sockerärta	2 pers 1195 kr
HALSTRAD RÖDING kronärtskocka, champagnesås, forellrom, tryffel, savoykål, mandelpotatis	395 kr



DESSERT

CRÈME BRÛLÉE	145 kr
CHOKLADTARTELETTE karamelliserad päronkompott, mörk choklad ganache, apelsin-och vit chokladchantilly	145 kr
HONUNGSGLACERADE NEKTARINER blåbärsoulis, hasselnötsrumble, vaniljmousse	145 kr
ANANASKAKA sesamflarn, passionsfruktsganache, matcha, vit chokladcrème	145 kr
GRANDS OSTSERVERING Den vide dame, nötbröd, krikoncrème	145 kr
KAFFEGODIS	95 kr

DRYCK		MOUSSERANDE		ALKOHOLFRITT		SÖTT VIN 6 cl	
VITT VIN		CREMANT D' ALSACE 155 / 890 kr Domaine Jean-Marc Bernhard, Cuveé Grand Hotel		MELLERUDS PILSNER 0,5% 33 cl 75 kr Sverige		TOKAJI LATE HARVEST 100 kr Disznókő, Tokaj, Ungern	
CHARDONNAY 155 / 775 kr Laurent Miquel, Languedoc, Frankrike		CHAMPAGNE 225 / 1290 kr Bollinger Special Cuvée Brut		SHIP FULL OF IPA 33 cl 75 kr Sverige		MERLOT SPÄTLESE 100 kr Tschida, Burgenland, Österrike	
RIESLING 155 / 775 kr Domaine Jean-Marc Bernhard, Alsace		Gosset Extra Brut 1.5 ltr 2600 kr		MIKKELLER, 33 cl 90 kr DRINKIN' THE SUN Danmark		10 YEARS OLD TAWNY PORT 100 kr Taylors, Douro, Portugal	
VERDEJO 135 / 675 kr Condesa de Leganza, La Mancha, Spanien		ÖL		ÄPPELMUST 75 kr Österlen		SAUTERNES 100 kr Château Fontaine, Sauternes, Frankrike	
SAUVIGNON BLANC 145 / 725 kr J. de Villebois, Loire, Frankrike		PÅ FAT		RABARBER 75 kr Grudeholm, Vellinge, Svergie		MOSCATEL DE SETÚBAL 100 kr Dona Helena, Portugal	
CHABLIS LE CLASSIQUE 185 / 925 kr Pascal Bouchard, Frankrike		HEINEKEN, LAGER 50 cl 105 kr Holland		MOUSSERANDE VINBÄRSDRYCK 75 kr Rudenstams, Vättern, Sverige		MOSCATO D'ASTI 100 kr Fratelli, Italien	
RÖTT VIN		SITTING BULLDOG, 50 cl 125 kr INDIA PALE ALE Sverige		CIDER 75 kr Äpple, Rabarber eller Fläder Golden Cider, Österlen			
PINOT NOIR 170 / 850 kr Pinot Noir, Logan Wines, Australien		GAMBRINUS, LAGER 50 cl 125 kr Tjeckien		GINGER BEER 75 kr Bundaberg, Australien			
CÔTES DU RHÔNE 155 / 775 kr Les Vignerons d'Estézarques Rhône, Frankrike		MURPHY'S, STOUT 50 cl 125 kr Irland		LÄSK 45 kr Coca-Cola, Zero. Fanta, Sprite, Ginge Ale,			
BARBERA D'ASTI 155 / 775 kr Carlin de Paolo, Piemonte, Italien		MARIESTADS ALKOHOLFRI 50 cl 85 kr Sverige		JUICE 45 kr		SPRIT 1 cl	
SAINT EMILION GRAND CRU 225 / 1095 kr Galius, France		PÅ FLASKA		ALKOHOLFRITT VIN		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	
TEMPRANILLO 135 / 675 kr Condesa de Leganza, La Mancha, Spanien		BRYGGHUSET FINN 33 cl 95 kr Flera sorter. Grand's Lager, IPA, Winter Bock		ODD BIRD, BLANC DE BLANC 20 cl 85 kr Frankrike		LUNDASNAPS 30 kr Mild och rund smak med toner av fläder, pomerans och havtorn	
ROSÉ VIN		MELLERUDS PILSNER 33 cl 95 kr Sverige		CHAVIN ZERO CHARDONNAY 20 cl 85 kr Frankrike		ROM X.O 35 kr Planteray, Barbados	
AIX ROSÉ 135 / 675 kr Aix, Provence, Frankrike		PAULANER, WEISSBIER 50 cl 125 kr Tyskland		CHAVIN ZERO SYRAH 20 cl 85 kr Frankrike		COGNAC 1:ER CRU 35 kr Ferrand, Cognac, Frankrike	
		PERONI, LAGER, GLUTENFRI 33 cl 95kr Italien				WHISKY 12 Y.O 35 kr The Dalmore Whisky, Highland, Skottland	
		WISBY 33 cl 95 kr STOUT, KLOSTER Sverige					

LUNCHMENY

