BISTROMENY

GOURMANDISES

POTATISCHIPS 50 kr

GRAND HOTELS SALTADE, BLANDADE NÖTTER 55 kr

GRÖNA OLIVER 75 kr

POMMES FRITES, AIOLI 95 kr

FRITERAD KRONÄRTSKOCKA, AIOLI 95 kr

BLÅMUSSLOR NO: 2 I RAPSOLJA 125 kr
Limfjorden, surdegsbröd

GAMBRINUS OST & CHARK 225 kr
picklad lök, marmelad, nötbröd

SÄSONGENS OSTRON 1 st 65 kr / 6 st 325 kr
fermenterad chili, citron, rödlöksvinägrett, rökt soja

OSTRON - CHIRON DES FILS 1 st 40 kr / 6 st 200 kr
fermenterad chili, citron, rödlöksvinägrett, rökt soja

FÖRRÄTTER

KALIX LÖJROM 40 g 395 kr
Pommes Anna, dubbel fraiche, gräslök

IMPERIAL OSSETRA CAVIAR 30 g 995 kr
Pommes Anna, dubbel fraiche, gräslök

OXTARTAR 60 g 195 kr / 140 g 295 kr
cornichon, picklad beta, kapris, inkokt senapsfrö, bakad äggula
+ ossetra caviar 10 g 295 kr

PATÉ PÅ SKOGSSVAMP 195 kr
grillad levain, kantareller, grottost, dubbel fraiche, granskott, syrad lök

GRAND´S LERPOTTASILL 195 kr
pocherat ägg, brynt smör

LOBSTER ROLL 235 kr
brioche, dragon, salladslök

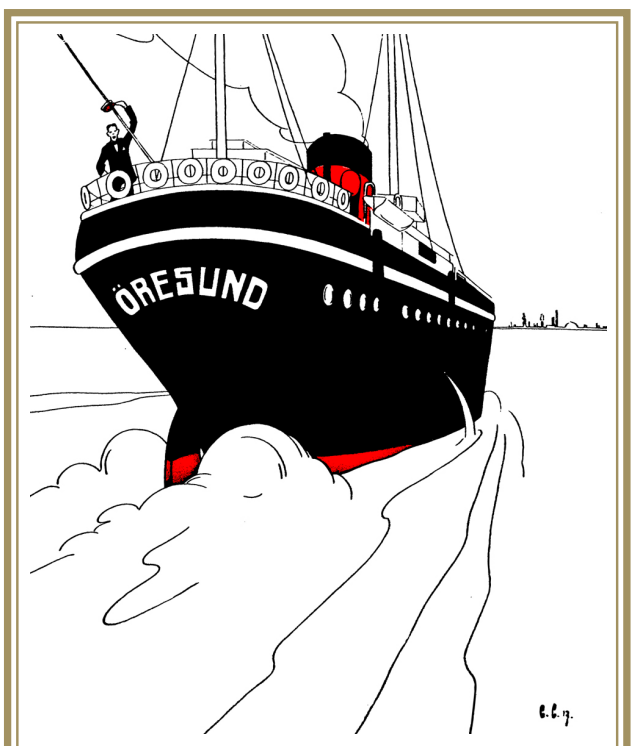
CARPACCIO AV HJORTSADEL 235 kr
nobissås, friterad jordärtskocka, Västerbottensost, picklade blåbär

RÄK- & HUMMERSKAGEN 225 kr
eldad gurka, smörstekt levain

GRANDSALLAD 195 kr
chèvre, valnötter, bakad gulbeta

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

GAMBRINUS



VECKANS LUNCH

MÅNDAG TILL FREDAG FRÅN 11.30–15.00

RIMMAD OXBRINGA
persiljebuljong, picklad pepparrot, smörkokta rötter
225kr

ÖRTBAKAD LAXFILÉ
gröna ärter, potatispuré, silverlök, black butter
245kr

GRILLAD BLOMKÅL
honung-& jalapenoglaze, dragon, risoni, hasselnötter
225kr

Veckans lunch inkluderar sallad, bröd och kaffe

Grands klassiker

HUVUDRÄTTER

MOULES FRITES 295 kr
aioli, pommes frites

LAX GAMBRINUS 315 kr
hovmästarsås, fänkålsallad, dillstuvad potatis

ROSASTEKT ANKBRÖST 435 kr
rostad pumpapuré, picklade körsbär, portvinssky, potatiskaka med anklårsconfit

GRILLAD RYGGBIFF 435 kr
stuvade murklor, kampotpeppar, aubergine, tryffel, mandelpotatis

SCHNITZEL PÅ GÅRDSGRIS 335 kr
rödvinssås, kaprissmör, ärtor, pommes frites

STEN BROMANS WHISKYKÖTTBULLAR 295 kr
rårörda lingon, inlagd gurka, potatispuré

CHATEAUBRIAND 2 pers 1195 kr
rattatouille, pommes frites, tryffelsmör, rödvinssås

VÄSTERBOTTENPOLENTA 295 kr
Köpenhamnsburrata, kantareller, knäckigt smör

HELSTEKT PIGGVAR 2 pers 1195 kr
black butter, potatispuré, sockerärta

HALSTRAD RÖDING 395 kr
kronärtskocka, champagnesås, forellrom, tryffel, savoykål, mandelpotatis

DESSERT

CRÈME BRÛLÉE 145 kr

CHOKLADTARTELETTE 145 kr
karamelliserad päronkompott, mörk choklad ganache, apelsin-och vit chokladchantilly

HONUNGSGLACERADE NEKTARINER 145 kr
blåbärscoulis, hasselnötscrumble, vaniljmousse

ANANASKAKA 145 kr
sesamflarn, passionsfruktsganache, vit chokladcrème

GRANDS OSTSERVERING 145 kr
Den vide dame, nötbröd, krikoncrème

KAFFEGODIS 95 kr

DRYCK

VITT VIN

CHARDONNAY 155 / 775 kr
Laurent Miquel, Languedoc, Frankrike

RIESLING 155 / 775 kr
Domaine Jean-Marc Bernhard, Alsace

VERDEJO 135 / 675 kr
Condesa de Leganza, La Mancha, Spanien

SAUVIGNON BLANC 145 / 725 kr
J. de Villebois, Loire, Frankrike

CHABLIS LE CLASSIQUE 185 / 925 kr
Pascal Bouchard, Frankrike

RÖTT VIN

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

CÔTES DU RHÔNE 155 / 775 kr
Les Vignerons d'Estézarques
Rhône, Frankrike

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

SAINT EMILION GRAND CRU 225 / 1095 kr
Galius, France

TEMPRANILLO 135 / 675 kr
Condesa de Leganza, La Mancha, Spanien

ROSÉ VIN

AIX ROSÉ 135 / 675 kr
Aix, Provence, Frankrike

MOUSSERANDE

CREMANT D' ALSACE 155 / 890 kr
Domaine Jean-Marc Bernhard,
Cuveé Grand Hotel

CHAMPAGNE 225 / 1290 kr
Bollinger Special Cuvée Brut

Gosset Extra Brut 1.5 ltr 2600 kr

ÖL

PÅ FAT

HEINEKEN, LAGER 50 cl 105 kr
Holland

SITTING BULLDOG, 50 cl 125 kr
INDIA PALE ALE
Sverige

GAMBRINUS, LAGER 50 cl 125 kr
Tjeckien

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,
Winter Bock

MELLERUDS PILSNER 33 cl 95 kr
Sverige

PAULANER, WEISSBIER 50 cl 125 kr
Tyskland

PERONI, LAGER, GLUTENFRI 33 cl 95kr
Italien

WISBY 33 cl 95 kr
STOUT, KLOSTER
Sverige

ALKOHOLFRITT

MELLERUDS PILSNER 0,5% 33 cl 75 kr
Sverige

SHIP FULL OF IPA 33 cl 75 kr
Sverige

MIKKELLER, 33 cl 90 kr
DRINKIN' THE SUN
Danmark

ÄPPELMUST 75 kr
Österlen

RABARBER 75 kr
Grudeholm, Vellinge, Svergie

MOUSSERANDE VINBÄRSDRYCK 75 kr
Rudenstams, Vättern, Sverige

CIDER 75 kr
Äpple, Rabarber eller Fläder
Golden Cider, Österlen

GINGER BEER 75 kr
Bundaberg, Australien

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

JUICE 45 kr

ALKOHOLFRITT VIN

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

SÖTT VIN 6 cl

TOKAJI LATE HARVEST 100 kr
Disznókő, Tokaj, Ungern

MERLOT SPÄTLESE 100 kr
Tschida, Burgenland, Österrike

10 YEARS OLD TAWNY PORT 100 kr
Taylors, Douro, Portugal

SAUTERNES 100 kr
Château Fontaine, Sauternes, Frankrike

MOSCATEL DE SETÚBAL 100 kr
Dona Helena, Portugal

MOSCATO D'ASTI 100 kr
Fratelli, Italien

SPRIT 1 cl

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

GAMBRINUS