

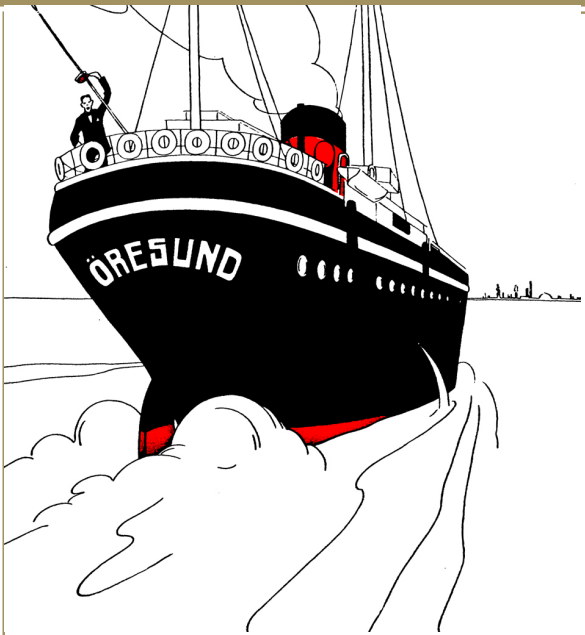
BISTROMENY

GOURMANDISES

|                                                                                    |                           |
|------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------|
| POTATISCHIPS                                                                       | 50 kr                     |
| GRAND HOTELS<br>SALTAD, BLANDADE NÖTTER                                            | 55 kr                     |
| GRÖNA OLIVER                                                                       | 75 kr                     |
| POMMES FRITES, AIOLI                                                               | 95 kr                     |
| FRITERAD KRONÄRTSKOCKA, AIOLI                                                      | 95 kr                     |
| BLÅMUSSLOR NO: 2 I RAPSOLJA<br>Limfjorden, surdegsbröd                             | 125 kr                    |
| GAMBRINUS OST & CHARK<br>picklad lök, marmelad & surdegsbröd                       | 225 kr                    |
| SÄSONGENS OSTRON<br>fermenterad chili, citron,<br>rödlöksvinägg, rökt soja         | 1 st 65 kr<br>6 st 325 kr |
| OSTRON - CHIRON DES FILS<br>fermenterad chili, citron,<br>rödlöksvinägg, rökt soja | 1 st 40 kr<br>6 st 200 kr |

FÖRRÄTTER

|                                                                                                     |                                            |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------|
| KALIXLÖJROM<br>råaka, dubbel fraiche, gräslök                                                       | 40 g 395 kr                                |
| IMPERIAL OSSETRA CAVIAR<br>råaka, dubbel fraiche, gräslök                                           | 30 g 995 kr                                |
| GRANDS RÅBIFF<br>med traditionella tillbehör<br>+ ossetra caviar                                    | 60 g 195 kr<br>140 g 295 kr<br>10 g 295 kr |
| SVAMPRAVIOLI<br>ört- & smörvinägg, tryffel,<br>parmesanost                                          | 235 kr                                     |
| PROSCIUTTO PÅ ANKA<br>skånsk Grana ost, pinjenöt, citron,<br>senapsört                              | 215 kr                                     |
| FISK- & SKALDJURSMOSAIK<br>hummervinägg, frisésallad,<br>tångpärlor                                 | 245 kr                                     |
| SOS MED TRE SORTERS SILL<br>serveras med ost lagrad 24 mån, rågbröd                                 | 195 kr                                     |
| RÄK- & HUMMERSKAGEN<br>syrad gurka, hyvlad champinjon,<br>levaintoast                               | 225 kr                                     |
| CARPACCIO PÅ BAKAD BETA<br>chèvre, lagrad balsamico, pumpakärna                                     | 195 kr                                     |
| GRANDSALLAD<br>sotad getost, päron, valnötter                                                       | 195 kr                                     |
| GRAND HOTELS GRANDIOSA<br>RÄKSMÖRGÅS<br>+ KALIX LÖJROM<br>Välj mellan ljust surdegsbröd och rågbröd | 255 kr / 315 kr<br>30 g 490 kr / 550 kr    |



VECKANS LUNCH

MÅNDAG TILL FREDAG FRÅN 11.30–15.00

TUPLÅR FRÅN BORGEBY  
basilika, syltlök, tomat, potatistomp  
225 kr

STEKT SILL  
purjolök, råg, brynt smör,  
lingon, pressgurka  
245 kr

TABOULEH  
hummus, fetaost, sotad paprika  
225 kr

Veckans lunch inkluderar sallad, bröd och kaffe



Grands klassiker

HUVUDRÄTTER

|                                                                                              |         |
|----------------------------------------------------------------------------------------------|---------|
| MOULES FRITES<br>aioli och pommes frites                                                     | 295 kr  |
| LAX GAMBRINUS<br>hovmästaresås, fänkålsallad,<br>dillstuvad potatis                          | 315 kr  |
| RYGGBIFF<br>rödvinsås, kejsarhatt, grönkål,<br>lökcrème, pommes Anna                         | 435 kr  |
| SCHNITZEL PÅ GÅRDSGRIS<br>rödvinsås, kapris smör, ärtor,<br>pommes frites                    | 335 kr  |
| STEN BROMANS<br>WHISKYKÖTTBULLAR<br>rårörda lingon, inlagd gurka,<br>potatispuré             | 295 kr  |
| RÖDVINSBRÄSSERADE SHORTRIBS<br>ragu på borlottiböna, svartkål,<br>lökpuré                    | 365 kr  |
| VÄSTERBOTTENPOLENTA<br>brynt smör, skott av majrova,<br>portabello, palsternackspuré         | 295 kr  |
| CHATEAUBRIAND (2 personer)<br>tryffel, pommes frites, säsongens gröna                        | 1195 kr |
| CONFITERAD SKREITORSK<br>brynt smör, jordärtskockspuré,<br>blomkål, dillkokt amandinepotatis | 425 kr  |



DESSERT

|                                                         |        |
|---------------------------------------------------------|--------|
| CRÈME BRÛLÉE<br>apelsin, ceylonkanel                    | 145 kr |
| CITRONTARTELETT<br>vit choklad                          | 145 kr |
| RÖDVINSKOKT PÄRON<br>pistage, hibiscus, crème chantilly | 145 kr |
| CHOKLADMUSSE<br>körsbärskompott, cognacskaramell        | 145 kr |
| GRANDS OSTSERVERING<br>Sort himmel, fikoncrème, nötbröd | 145 kr |
| 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                                 |              |
|------------------------------------------|--------------|
| ROSÉ LA CHEVALIÈRE                       | 135 / 675 kr |
| Laroche, Languedoc-Roussillon, Frankrike |              |



| MOUSSERANDE VIN                               |               |
|-----------------------------------------------|---------------|
| 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, INDIA PALE ALE | 50 cl 125 kr |
| 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                                      |              |
| POPPELS, LAGER, GLUTENFRI                     | 33 cl 95kr   |
| Danmark                                       |              |
| 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, DRINKIN’ THE SUN                | 33 cl 90 kr |
| Danmark                                    |             |
| ÄPPELMUST                                  | 75 kr       |
| Österlen                                   |             |
| RABARBER                                   | 75 kr       |
| Grudeholm, Vellinge, Svergie               |             |
| MOUSSERANDE VINBÄRSDRYCK                   | 75 kr       |
| Rudenstams, Vättern, Sverige               |             |
| CIDER, ÄPPLE ELLER RABARBER                | 75 kr       |
| 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

