

## KOMMANDE EVENEMANG PÅ GRAND

### ALLA HJÄRTANSDAG 14/2

Levande ljus och vita dukar möter en 3 rättersmeny 595 kr.  
Njut av en romantisk afton på Grand Hotel.

Går även att boka Grand Comedy Stand up, en perfekt alla hjärtans dag överraskning till den du gillar lite extra kl. 19:00  
Boka biljett på [anagram.se](http://anagram.se)

Hjärtligt välkomna!



### MATLAGNINGSKURS - DESSERTTEMA 31/1

Bli en mästare i dessertköket.  
Grands kokkar lär dig att tillaga några av våra mest älskade  
desserter från grunden.  
Kl. 18.00. Pris. 995 kr. Ett måste för alla gottgrisar!

### GRAND DINNER CLUB 4/2

Flera serveringar att dela på. Natklubbsstämning  
med DJ. Drinkar till maten.  
Välkommen till Grand Dinner Club!  
Kl. 19.00. Menypris 695 kr.

### AFTERNOON TEA

Njut av klassisk afternoon tea med vänner, nära och kära i vår  
magnifika Piratenfoajé. Vi dukar fram tre sorters sandwiches,  
flera olika bakverk och två sorters varma scones med alla de  
goda tillbehören, marmelader, curder och vispad färskost Välj  
ert favoritte ur vår temeny och om ni önskar njut av ett glas  
champagne till våra goda sandwiches.

Serveras på lördagar och söndagar med start kl 12:00 eller 14:30  
(sittningstiden är 2 timmar).

### BRUNCH

Vår populära brunchbuffé är tillbaka på lördagar och söndagar med  
start lördagen den 15:e januari. Brunchbuffén innehåller ett stort  
urval av varma och kalla rätter, desserter samt juice, kaffe och te.

Välj mellan att boka bord kl 12.30 eller kl 14.30 (sittningstiden är  
1,5 timme).



## LUNCHMENY



C. C. 17.

## 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</b> <b>SALTDE BLANDADE NÖTTER</b>	<b>55 kr</b>
<b>GRÖNA SOCKERSALTDE</b> <b>NOCELLARAOLIVER</b>	<b>75 kr</b>



### OSTRON

**CHIRON 35 kr/st 6st 200 kr 12st 395 kr**  
från Bretagne med syltad rödlök



### LUNCHRÄTTER

**VECKANS GRÖNA RÄTT** 190 kr  
**PÅ EKOLOGISKA GRÖNSAKER**

#### LIMPA PÅ KIKÄRTOR

tranbär, grönkål, mynta och yoghurt

**DEN SVENSKA HUSMANSKOSTEN 175 kr**

#### MÅNDAG

##### PULLED OXBRINGA

spetskål, morot och chili

#### TISDAG

##### DAGENS FÄRSKA FISK

purjolök, smörböna, silverlök och rädisa

#### ONSDAG

##### FLÄSKKOTLETT

pumpa, rosmarin och champinjoner

#### TORSDAG

##### KLASSISK ÄRTSOPPA

senap, korv och rökt sidfläsk

#### FREDAG

##### LAMMFÄRSLIMPA

tranbär, grönkål, mynta och yoghurt

### KLASSIKER

**GRAND HOTELS GRANDIOSA**  
**RÄKSMÖRGÅS** 1/2 255 kr 1/1 295 kr  
Välj mellan ljust och mörkt surdegsbröd

#### STEN BROMANS

##### WHISKY KÖTTBULLAR

265 kr

potatispuré, rårörda lingon och brynt smör

#### STEAK AU POIVRE

##### SVENSK PEPPARRYGGBIFF

395 kr

Pepparsås, timjan och vitlökspommes frites,  
grönsallad från Kattlösa

### SÖTA RÄTTER & OST

**NORDISKA OSTAR** 1 st 65 kr  
marmelad och bröd 3 st 135 kr  
5 st 215 kr

**CRÈME BRÛLÉE** 145 kr  
svartpepparkex

**GRAND HOTELS** LITEN 65 kr  
**MJUKGLASS** STOR 105 kr  
Gjord på mjölk av Skånska kor

**CHOKLAD TILL KAFFET** 1 smak 35 kr  
5 smaker 155 kr



Grands klassiker

## ATT DRICKA

### MOUSSERANDE VIN

**CREMANT DE ALSACE** 125 kr

Domaine Jean-Marc Bernhard,  
Cuveé Grand Hotel

**CHAMPAGNE** 170 kr

2014 Blanc de Blancs, Michel Gonet,  
Mesnil Sur Oger

### VITT VIN

**2018 CHARDONNAY** 165 kr

Montanet-Thodén, Bourgogne, Frankrike

**2021 RIESLING** 120 kr

Markus Huber, Niederösterreich, Österrike

**2021 ALBARIÑO** 115 kr

Folklore, Rias Baixas, Spanien

**2021 SAUVIGNON BLANC** 125 kr

Paracombe, Adelaide Hills, Australien

**2018 VIURA** 150 kr

Alberto Orte, Rioja, Spanien

### RÖTT VIN

**2021 PINOT NOIR** 165 kr

Domaine Dupré, Bourgogne, Frankrike

**2018 GRENACHE** 125 kr

Petit Jo, La Roche Buissière,  
Rhône, Frankrike

**2020 SANGIOVESE** 150 kr

Il Rosso, Conestabile della Staffa,  
Umbrien, Italien

**2017 MERLOT** 170 kr

Chateau Falfas, Bordeaux, Frankrike

**2020 GARNACHA** 115 kr

Bodega venta la Vega, Almansa, Spanien



### ÖL

#### PÅ FAT

**WISBY KLOSTER** 40 cl 95 kr

Sverige

**SITTING BULLDOG,** 40 cl 95 kr

**INDIA PALE ALE**

Sverige

**BEAWERTOWN** 40 cl 95 kr

**GAMMA RAYPALE ALE**

England

**GAMBRINUS, LAGER** 50 cl 105 kr

Tjeckien

**MURPHYS, IRISH STOUT** 50 cl 110 kr

Irland

#### PÅ FLASKA

**BRYGGHUSET FINN** 33 cl 90 kr

Flera sorter: IPA, California Lager,  
Pilsner, Wheat Blanc, Winter Bock

**MELLERUDS PILSNER** 33 cl 85 kr

Sverige

**PAULANER, WEISSBIER** 50 cl 85 kr

Tyskland

**MIKKELLER,** 33 cl 100 kr

**PETER PALE & MARY GLUTENFRI**

Danmark

### ALKOHOLFRI

#### ALKOHOLFRI ÖL

**MELLERUDS** 33 cl 65 kr

Sverige

**MIKKELLER,** 33 cl 90 kr

**DRINKIN' THE SUN**

Danmark

**BRUTAL BREWING,** 33 cl 65 kr

**SHIP FULL OF IPA**

Sverige

**LÄSK** 45 kr

**JUICE** 40 kr

**RABARBER** 70 kr

Grudeholm, Vellinge, Sverige

**NOZECO BUBBEL** 75 kr

Les Grands Chais de France, Frankrike

**ÄPPELCIDER** 75 kr

Golden Cider, Österlen

**GINGER BEER** 65 kr

Bundaberg, Australien

### SÖTT VIN 6 cl

**2018 TOKAJI LATE HARVEST** 95 kr

Disznókő, Tokaj, Ungern

**10 YEARS OLD TAWNY PORT** 80 kr

Grahams, Douro, Portugal

**NV RASTAFIA** 95 kr

Domaine Cavarodes, Jura, Frankrike

**2018 VENDAGES TARDIVES** 80 kr

Fernand Engel, Alsace, Frankrike

**2021 50 GRADI ALL'OMBRA** 90 kr

Alessandro Viola, Sicilien, Italien

**2019 SAUTERNES** 90 kr

Domaine Grillon, Sauternes, Frankrike

**2020 ZWIGELT BEERENAUSSLESE 100 kr**

Fernand Engel, Alsace, Frankrike



### SPRIT 1 cl

**LA VIEILLE PRUNE** 35 kr

Distillerie Louis Roque, Souillac, Frankrike

**RHUM X.O** 30 kr

Plantation, Barbados

**COGNAC X.O** 25 kr

Braastad, Cognac, Frankrike

**GRAPPA MOSCATO** 60 kr

Romano Levi Grappa, Piemonte, Italien

**CALVADOS X.O** 30 kr

Boulard Calvados, Normandie, Frankrike

**WHISKY 12 Y.O** 30 kr

The Dalmore Whisky, Highland, Skottland