

ATT ÄTA

GOURMANDISES

KRISPIGA GRISSVÅLAR på Iberico gris	65 kr
POTATISCHIPS från Larsviken	50 kr
GRAND HOTELS SALTAD BLANDADE NÖTTER	55 kr
GRÖNA SOCKERSALTAD NOCELLARAOLIVER	75 kr
POMMES FRITES	75 kr
POTATISKROKETTER	85 kr
RÖKT NORSK HAVSSILL I RAPSOLJA surdegsbröd	125 kr
BLÅMUSSLOR NO: 2 I RAPSOLJA Limfjorden, surdegsbröd	125 kr
GAMBRINUS CHARK fyra varianter av vår bästa chark med picklad lök och surdegsbröd	195 kr

OSTRON schalottenvinaigrette	40 kr/st 6 st 200 kr
--	---------------------------------------

FÖRRÄTTER

KALIX LÖJROM smetana, rödlök, gräslök och brioche	40 g 395 kr
STRÖMSNÄSBRUK KAVIAR smetana, rödlök och brioche	25 g 635 kr
SKÅNSK GINMARINERAD STENBITSROM smetana, rödlök och brioche	40 g 195 kr
ROGN KAVIAR smetana, rödlök, och brioche	50 g 1295 kr
ANKRILLETE karamelliserad lök, aprikossalsa	195 kr

GRANDS RÅBIFF saltad äggula, lökcrisp, sojaemulsion, krasse och shiitakesvamp	1/2 185 kr 1/1 285 kr
--	--

SKALDJURSBISQUE sotad lax, ostkräm och brunoise	185 kr
---	---------------

VIT SPARRIS tegelrökt oxbringa och dragon emulsion	185 kr
--	---------------

MOROT- OCH GETOSTTERRIN mikrosallad, syrat päron, valnötter, persilja och löksalsa	155 kr
---	---------------

GRAND'S SALLAD Burrata, picklad svamp paprika, pecannötter, quinoa	1/2 165 kr 1/1 245 kr
---	--

GRAND HOTELS GRANDIOSA RÄKSMÖRGÅS + 30g KALIX LÖJROM	255 kr/ 295 kr 490 kr / 530 kr
Välj mellan ljust surdegsbröd och rågbröd	



VECKANS LUNCHRÄTTER

SERVERAS FRÅN 11.30-15.00
MÅNDAG TILL FREDAG

KÅLPUDDING rårörda lingon, bakad morot, bladpersilja och sirapssky	165 kr
SKINNSTEKT BLEKA FILE tomatbräserveradeborlottibönor, spenat, hyvlat zucchini och pumpapesto	220 kr
FRITTATA ricotta, grillad paprika, färskpotatis, kronärtskockscrème	165 kr



Grands klassiker

VARMRÄTTER

MOULES FRITES aioli och pommes frites	265 kr
---	---------------

ÅNGAD SKREITORSK forellrom- och vitvinsås, bakad lök, champinjoner och pommes duchesse	425 kr
---	---------------

LAX GAMBRINUS dillstuvad potatis, fänkålsallad och hovmästarsås	285 kr
--	---------------

PEPPARBIFF RYGGBIFF bearnaisesås, potatiskroketter, morot och haricots verts	395 kr
---	---------------

WIENERSCHNITZEL pommes frites, ärtor och sardellsmör	325 kr
--	---------------

STEN BROMANS WHISKYKÖTTBULLAR potatispuré, rårörda lingon och inlagd gurka	265 kr
--	---------------

OXKIND syrad kål, rostad fänkålseemulsion och potatismos	295 kr
---	---------------

MISO BELUGALINSER I BULJONG sesam pak choy, tofu och aioli	265 kr
--	---------------

VARIANT PÅ MAJSKYCKLING grön sparris, vit bönkräm, ramslöks potatis och rödvinssås	385 kr
---	---------------



DESSERT

CRÈME BRÛLÉE biscotti	135 kr
---------------------------------	---------------

BAKAD MANJARICHOKLAD havtornscurd och äppelsorbet	155 kr
---	---------------

ISAD RABARBERSOPPA basilika färskostglass med Madeleinkaka	155 kr
--	---------------

FATTIGA RIDDARE kanelbullsglass	145 kr
---	---------------

GLASS & SORBET 3 smaker	145 kr
---------------------------------------	---------------

TRE NORDISKA OSTAR äpplemarmelad och nötbröd	145 kr
--	---------------

ATT DRICKA

VITT VIN

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

RÖTT VIN

2021 PINOT NOIR	170 kr
Pinot Noir, Logan Wines, Australien	
2018 GRENACHE	135 kr
Petit Jo, La Roche Buisnière, Rhône, Frankrike	
2021 BARBERA D'ASTI	145 kr
Carlin de Paol, Piemonte, Italien	
2019 CABERNET SAUVIGNON	150 kr
Château Ste Michelle, Washington, USA	
2020 GARNACHA	115 kr
Bodega venta la Vega, Almansa, Spanien	

MOUSSERANDE VIN

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

ÖL

PÅ FAT

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

PÅ FLASKA

BRYGGHUSET FINN	33 cl 90 kr
Flera sorter. Grand's Lager, IPA and Wheat Blanc	
MELLERUDS PILSNER	33 cl 85 kr
Sverige	
PAULANER, WEISSBIER	50 cl 85 kr
Tyskland	
POPPELS, LAGER, GLUTENFRI 33 CL	33 cl 100 kr



ALKOHOLFRI

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

SÖTT VIN 6 cl

2018 TOKAJI LATE HARVEST	95 kr
Disznókő, Tokaj, Ungern	
10 YEARS OLD TAWNY PORT	85 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	
2020 SAUTERNES	90 kr
Château Fontaine, Sauternes, Frankrike	
2020 ZWEIFELT BEERENAUSSLESE 100 kr	
Weingut Kracher, Österrike	
NV EAST INDIA SOLERA CREAM	95 kr
Kracher, Burgenland, Österrike	

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	65 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	

MATSEDEL LUNCH

