

# 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>SALTAD BLANDADE NÖTTER</b>	<b>55 kr</b>
<b>GRÖNA SOCKERSALTAD</b> <b>NOCELLARAOLIVER</b>	<b>75 kr</b>
<b>POMMES FRITES MED AOLI OCH</b> <b>TRYFFELSALT</b>	<b>95 kr</b>
<b>FRITERAD KRONÄRTSKOCKA</b> <b>MED VINÄGER</b>	<b>85 kr</b>
<b>BLÅMUSSLOR NO: 2</b> <b>I RAPSOJA</b> Limfjorden, surdegsbröd	<b>125 kr</b>
<b>GAMBRINUS CHARK</b> fyra varianter av vår bästa chark med picklad lök och surdegsbröd	<b>195 kr</b>
<b>SÄSONGENS OSTRON</b>	<b>65 kr/st</b> <b>6 st 325 kr</b>
<b>OSTRON - CHIRON DES FILS</b> fermenterad chili, citron, schalottenvinaigrette, rökt soja	<b>40 kr/st</b> <b>6 st 200 kr</b>

## FÖRRÄTTER

<b>KALIX LÖJROM</b> dubbel fraiche från Arla Unika, rödlök, gräslök och brioche	<b>40 g 395 kr</b>
<b>STRÖMSNÄSBRUK KAVIAR</b> dubbel fraiche från Arla Unika, rödlök, gräslök och brioche	<b>25 g 635 kr</b>
<b>ROGN KAVIAR</b> dubbel fraiche från Arla Unika, rödlök, gräslök och brioche	<b>50 g 1295 kr</b>
<b>GRANDS RÅBIFF</b> Svart vitlöksdressing, gravad äggula, friterad Enokisvamp, enbärsmör, svampmajonnäs	<b>1/2 195 kr</b> <b>1/1 295 kr</b>
<b>SVAMPTERRIN</b> med äpplekompost, syrad gurka, rostad marconamandel	<b>185 kr</b>
<b>SOTAD PILGRIMSMUSSLA</b> ärtpuré, bacon och brynt smör	<b>195 kr</b>
<b>TOAST SKAGEN</b> räkor & hummer, champinjon, gurka	<b>225 kr</b>
<b>GRANDSALLAD</b> Pocherat ägg, gravad lax, senapsvinegrette.	<b>185 kr</b>
<b>GRAND HOTELS GRANDIOSA</b> <b>RÅKSMÖRGÅS</b> + <b>30g KALIX LÖJROM</b> Välj mellan ljust surdegsbröd och rågbröd	<b>255 kr / 295 kr</b> <b>490 kr / 530 kr</b>
<b>GÅSPATÉ</b> med äpplekompost, syrad gurka, rostad marconamandel	<b>195kr</b>

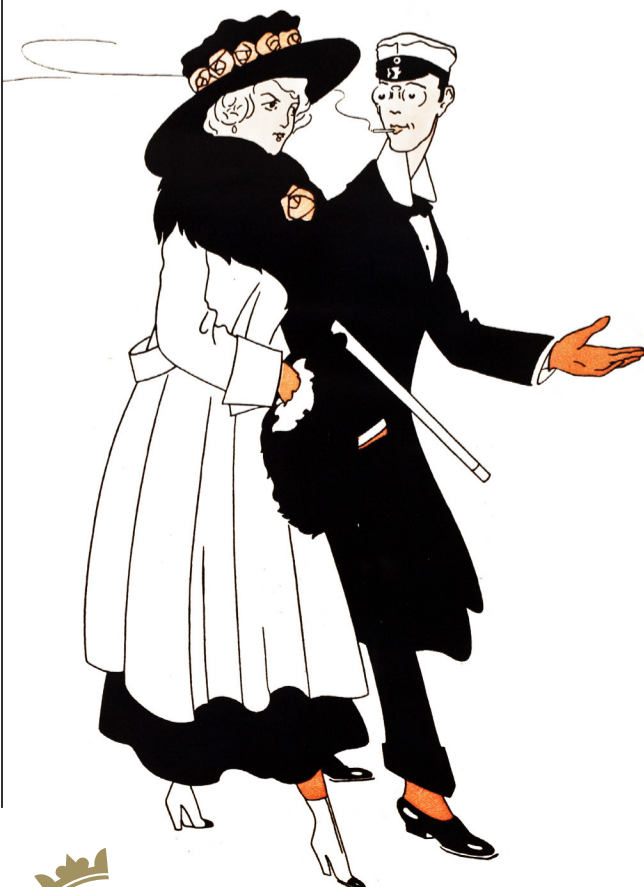


## VECKANS LUNCHRÄTTER

SERVERAS FRÅN 11.30-15.00

MÅNDAG TILL FREDAG

<b>ÖRTSTEKT FLÄSKKOTLETT 185KR</b> bakad pumpa, cognacssås, inkokt körsbär, potatis
<b>HALSTRAD LAXFILEÉ 230KR</b> friterade linser, vitvinsås, bakad savoykål, gremolata, potatis
<b>SOTAD SPETSKÅL 165KR</b> brynt smör, mandel, kronärtskocksbarigoule, matvete
<b>ÄRTSOPPA TORSDAGAR 185KR</b> fläsk, grissida, korv, hemgjord senap. Plättar, vispad grädd, hemkokt drottningssylt



Grands klassiker

## VARMRÄTTER

<b>MOULES FRITES</b> aioli och pommes frites	<b>295 kr</b>
<b>HALSTRAD SKREIRYGG</b> forellrom, senapssås, bakad roscofflök, spritärtor.	<b>425 kr</b>
<b>LAX GAMBRINUS</b> dillstuvad potatis, fänkålsallad, hovmästarsås	<b>295 kr</b>
<b>OXFILÉMEDALJONG</b> stekt ekskivling, tryffelsmör, krämig hjärtsallad, pommes frites	<b>450 kr</b>
<b>SCHNITZEL PÅ GÅRDSGRIS</b> pommes frites, kapris, ärtor, sardellsmör, rödvinsås	<b>325 kr</b>
<b>STEN BROMANS</b> <b>WHISKYKÖTTBULLAR</b> potatispuré, råörda lingon och inlagd gurka	<b>295 kr</b>
<b>ANKBRÖST</b> Svartvinbärsglacerad rödbeta, pommes Lyonnaise, vinägersky	<b>375 kr</b>
<b>GRANDS EGNA KORV</b> <b>PÅ SKÅNSK GÅRDSGRIS</b> inkokt steklök, Alsacepotatis	<b>295 KR</b>
<b>PALSTERNACKSRISOTTO</b> Chevre, rosmarinolja, confiterad tomat	<b>295 kr</b>



## DESSERT

<b>CRÈME BRÛLÉE</b> tahitivanilj, honungs madeline	<b>135 kr</b>
<b>KOKOSSKUM</b> mango & ananaschutney, passionsfruktsmaräng	<b>145KR</b>
<b>KARAMELLMOUSSE</b> kanderade jordnötter, glass	<b>145 KR</b>
<b>VALRHONA JIVRA DACQUOISE</b> hasselnöt, vaniljglass	<b>145 kr</b>
<b>TRE NORDISKA OSTAR</b> marmelad och nötröd	<b>145 kr</b>

## ATT DRICKA

### RÖTT VIN

<b>2023 PINOT NOIR</b>	<b>170 kr</b>
Pinot Noir, Logan Wines, Australien	
<b>2022 CÔTES DU RHÔNE</b>	<b>135 kr</b>
Les Vignerons d'Estézardes Rhône, Frankrike	
<b>2021 BARBERA D'ASTI</b>	<b>145 kr</b>
Carlin de Paolo, Piemonte, Italien	
<b>2019 CABERNET SAUVIGNON</b>	<b>150 kr</b>
Château Ste Michelle, Washington, USA	
<b>2022 TEMPRANILLO</b>	<b>125 kr</b>
Condesa de Leganza, La Mancha, Spanien	

### VITT VIN

<b>2022 CHARDONNAY</b>	<b>155 kr</b>
Laurent Miquel, Languedoc, Frankrike	
<b>2021 RIESLING</b>	<b>135 KR</b>
Markus Huber, Niederösterreich, Austria	
<b>2023 VERDEJO</b>	<b>125 kr</b>
Condesa de Leganza, La Mancha, Spaen	
<b>2023 SAUVIGNON BLANC</b>	<b>135 kr</b>
Haut Bourg, H&N Choblet, Loire, France	
<b>2022 CHABLIS</b>	<b>175 kr</b>
Jean-Marc Brocard, France	

### ROSÉ VIN

<b>2023 LAROCHE</b>	<b>125 kr</b>
Laroche, Languedoc, Frankrike	



### MOUSSERANDE VIN

<b>CREMANT DE ALSACE</b>	<b>145 /840kr</b>
Domaine Jean-Marc Bernhard, Cuveé Grand Hotel	
<b>CHAMPAGNE</b>	<b>195/1140kr</b>
Ayala Brut Majeur, Aÿ	
Ayala Brut Majeur, Aÿ 1.5 ltr	<b>2600 kr</b>

### ÖL

#### PÅ FAT

<b>HEINEKEN, LAGER</b>	<b>50 cl 105 kr</b>
Holland	

<b>SITTING BULLDOG, INDIA PALE ALE</b>	<b>50 cl 115 kr</b>
Sverige	

<b>GAMBRINUS, LAGER</b>	<b>50 cl 115 kr</b>
Tjeckeien	

<b>MURPHY'S, STOUT</b>	<b>50 cl 125 kr</b>
Irland	

<b>MARIESTADS ALKOHOLFRI</b>	<b>50 cl 85 kr</b>
Sverige	

#### PÅ FLASKA

<b>BRYGGHUSET FINN</b>	<b>33 cl 95 kr</b>
Flera sorter. Grand's Lager, IPA and Wheat Blanc, Winter bock	

<b>MELLERUDS PILSNER</b>	<b>33 cl 95 kr</b>
Sverige	

<b>PAULANER, WEISSBIER</b>	<b>50 cl 115 kr</b>
Tyskland	

<b>POPPELS, LAGER. GLUTENFRI</b>	<b>33 cl 95 kr</b>
Danmark	

<b>PERONI CAPRI</b>	<b>33 cl 95 kr</b>
Italien	

<b>WISBY STOUT, KLOSTER</b>	<b>33 cl 95 kr</b>
Sverige	



### ALKOHOLFRITT

<b>MELLERUDS PILSNER 0,5%</b>	<b>33 cl 75 kr</b>
Sverige	

<b>MIKKELLER, DRINKIN' THE SUN</b>	<b>33 cl 90 kr</b>
Danmark	

<b>BRUTAL BREWING, SHIP FULL OF IPA</b>	<b>33 cl 75 kr</b>
Sverige	

<b>ÄPPEL MUST, GRAVERSTEINER</b>	<b>75 kr</b>
Östhem, Österlen	

<b>RARBARBER</b>	<b>75 kr</b>
Grudeholm, Vellinge, Svergie	

<b>ODD BIRD, BLANC DE BLANC</b>	<b>75 kr</b>
Frankrike	

<b>MOUSSERANDE VITA VINBÄR</b>	<b>75 kr</b>
Rudenstams, vättern, Sverige	

<b>ÄPPELCIDER</b>	<b>75 kr</b>
Golden Cider, Österlen	

<b>GINGER BEER</b>	<b>75 kr</b>
Bundaberg, Australien	

<b>LÄSK</b>	<b>45 kr</b>
Coca-Cola, Zero. Fanta, Sprite, Ginge Ale, Mystic mango, Bitter Lemonad	

<b>JUICE</b>	<b>45 kr</b>
--------------	--------------

### SÖTT VIN 6 cl

<b>2019 TOKAJI LATE HARVEST</b>	<b>100 kr</b>
Disznókő, Tokaj, Ungern	

<b>10 YEARS OLD TAWNY PORT</b>	<b>100 kr</b>
Taylors, Douro, Portugal	

<b>NV RASTAFIA</b>	<b>100 kr</b>
Domaine Cavarodes, Jura, Frankrike	

<b>2021 50 GRADI ALL'OMBRA</b>	<b>100 kr</b>
Alessandro Viola, Sicilien, Italien	

<b>2020 SAUTERNES</b>	<b>100 kr</b>
Château Fontaine, Sauternes, Frankrike	

<b>NV EAST INDIA SOLERA CREAM</b>	<b>100 kr</b>
Lustau, jerez, Spain	



### SPRIT 1 cl

<b>RHUM X.O</b>	<b>35 kr</b>
Plantation, Barbados	

<b>COGNAC X.O</b>	<b>35 kr</b>
Braastad, Cognac, Frankrike	

<b>GRAPPA MOSCATO</b>	<b>65 kr</b>
Bellavite, Piemonte, Italien	

<b>CALVADOS X.O</b>	<b>35 kr</b>
Boulard Calvados, Normandie, France	

<b>WHISKY 12 Y.O</b>	<b>35 kr</b>
The Dalmore Whisky, Highland, Skottland	

## LUNCHMENY

