

KOMMANDE EVENEMANG PÅ GRAND

GRAND ROYALE

Välkommen till vår lyxigaste middagssittning med flera olika serveringar i Grands Matsal där vi presenterar modern nordisk gastronomi. Pris 895 kr / meny. Start kl. 19:00.

14/3 SHERRYPROVNING

I provinsen Cádiz i södra Spanien har det producerats starkvin i hundratals år. Sherry är välgjort, otroligt gott och enormt användbart. Pris 525 kr. Boka på plats på grandilund.se.



17-18/3 GÄSTPEL PUNK ROYALE

Succégästspelet är tillbaka!
Denna kväll bjuder vi på gastronomi i toppklass i minst sagt punkig inramning. Fegisar stannar hemma denna kväll.
Boka på plats på grandilund.se.
Pris 2495 kr inkl. dryckesmeny

27/3 WHISKYPROVNING TALISKER & SKYE

Brand Ambassador Mikael Lundén guidar oss genom en sanslös spännande afton.
Det blir single malt från Talisker, skrönor, reseskildringar och lite till. Boka plats på grandilund.se

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 och 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).



GAMBRINUS KVÄLLSMENY



ATT ÄTA

GOURMANDISES	
TUNNBRÖDSCHIPS	125 kr
3 x dip – gulärtshummus, rygeost och pesto på österlentomater	
KRISPIGA GRISSVÅLAR	65 kr
på Iberico gris	
POTATISCHIPS	50 kr
från Larsviken	
GRAND HOTELS	55 kr
SALTDE BLANDADE NÖTTER	
GRÖNA SOCKERSALTDE	75 kr
NOCELLARAOLIVER	



GAMBRINUS CHARK / 50 G	
LUFTTORKAD SKINKA	95 kr
Bjärhus, Söderåsen	
LUFTTORKAD FLÄSKKARRÉ	85 kr
Hansens chark	
PIRI PIRI SALAMI	80 kr
Larssons chark	
ÖLKORV FRÅN SNAPPHANE	85 kr
Hässleholm	
TILLBEHÖR	55 kr p/port
picklad gurka, syrad lök och grissvålar	



OSTRON

GIGAS 60 kr/st 6st 335 kr 12st 635kr

Grebbestad med dashi och vårlök

CHIRON 35 kr/st 6st 200 kr 12st 395 kr

från Bretagne med syltad rödlök

FÖRRÄTTER	
BRÖDERNA PÅRSSONS	
KALIX LÖJROM	50 g 395 kr
friterad jordärtskocka från Löderup, crème fraiche av ekologisk mjölk från Debelgaard gårdsmejeri och rödlök från Åhus	
TERRIN PÅ SVENSK RAPSGRIS	285 kr
Grands senap, saltgurka och rostad valnöt	
RILETTE PÅ TORSK OCH STENBIT	185 kr
rättika, rostat danskt grovbröd och pepparrot	
GETOST	155 kr
SÖRBRO GÅRDSMEJERI	
grillat päron från Kivik, hasselnötter och sallad från Kattlösa	
FISK & VEGETARISKT	
GRAND HOTELS GRANDIOSA	1/2 255 kr
RÅKSMÖRGÅS	1/1 295 kr
välj mellan ljust och mörkt surdegsbröd	
MOULES À LA BIÈRE	265 kr
senapsaioli, ölsås, persilja och pommes frites	
STEKT RÖDING	375 kr
OCH SANDEFJORDSÅS	
rostad skånsk polkabeta, inkokt äpple från Kivik och bovete	
PERSILJEROT & RÖKOST	275 kr
BROBY DANMARK	
ramslökpuré, dashivinäggrett och picklad lök	

KÖTT OCH FÅGEL	
STEN BROMANS	
WHISKYKÖTTBULLAR	265 kr
potatispuré, rårörda lingon och brynt smör	
VÅRKYCKLING COQ AU VIN	345 kr
morot från Fjällkinge, confit på schalottenlök, rökt bacon och inkokta champinjoner	
STEAK CAFÉ DE PARIS	(1 PERS) 395 kr
ENTRECÔTE, SVERIGE	
Café de Parissås, timjan, vitlökspommes frites och sallad på äpple och valnöt	
CÔTE DE BOUEF	875 kr
HÄNGMÖRAD, SKÅNE	(30 MIN, 2 PERS)
Café de Parissås, timjan, vitlöks pommes frites och sallad på äpple och valnötgrönsallad från Kattlösa	



SÖTA RÄTTER & OST	
NORDISKA OSTAR	1 st 65 kr
kvittenmarmelad och nötbröd	
	3 st 135 kr
	5 st 215 kr
CHOKLAD PANNACOTTA	145 kr
mörk choklad från Valrhona, café caramel och saltarostade mandel	
ÄPPLE OCH HAVRE MUNK	155 kr
kanelmunk med äpplekompott, karameliserd havre och crème patissieri	
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

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, Australia	
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, INDIA PALE ALE	40 cl 95 kr
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, PETER PALE & MARY GLUTENFRI	33 cl 100 kr
Danmark	

ALKOHOLFRITT	
ALKOHOLFRI ÖL	
MELLERUDS	33 cl 65 kr
Sverige	
MIKKELLER, DRINKIN' THE SUN	33 cl 90 kr
Danmark	
BRUTAL BREWING, SHIP FULL OF IPA	33 cl 65 kr
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
Taylor's, 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
Château Fontaine, Sauternes, Frankrike	
2020 ZWIEGELT BEERENAU SLESE	100 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	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	