

KOMMANDE EVENEMANG PÅ GRAND

GÅSAMIDDAG 6-19/11

Serveras hela dagen från 11:30. Boka bord på grandilund.se
Vi serveras 3-4 rätters skånsk gås gjord på dom bästa lokala råvarorna från 725 kr.

WHISKYPROVNING LAGAVULIN & ISLAY 21/11

Kl. 18:00. Pris 495 kr. Boka bord på grandilund.se
Boka en lika spännande som lärorik whiskyprovning.
Denna gång får vi tillsammans med senior brand ambassador Mikael Lundén lära oss en massa nytt om Lagavulin en skotsk singel malt-whisky producerad på ön Islay.

GRAND GRANDIOSA JULBORD 24/11-24/12

Serveras från lunch. Pris 695 kr / 995 kr, Julafton 1395 kr
Boka bord på grandilund.se. En Lundensisk klassiker.
Grands Grandiosa julbord inklusive garderob och glögg.
Tillagat med kärlek av det bästa från Skånes hav och gårdar.

JULDAGSLOUNGE 25/12

Från 22.00. Pausa julen lite och gå på Grands juldagslounge.
Njut av cocktails, mat, gott sällskap och musik.

NYÅR PÅ GRAND 31/12

Kl. 18.00 Nyårssupé i Grands matsal. Pris 2295 kr.
Boka bord på grandilund.se.
Fira in 2024 med oss i vår vackra matsalar! Vi börjar med kvällen med ett glas bubbel och lyxiga snacks, följt av en 4 rättersmeny med tillhörande dryck. Efter avslutad middag väntar DJ och barhäng i Piratens foajé.
Kl. 19.00 i Grands festsalar. Pris 1395 kr.
Boka bord på grandilund.se.
Nyår under kristallkronorna i våra festsalar. Börja kvällen med bubbel i glaset, innan ni sätter er till bords och njuter av en 3 rättersmeny med tillhörande dryck.
Efter avslutad middag väntar DJ och barhäng i Piratens foajé.



GAMBRINUS KVÄLLSMENY



ATT ÄTA

GAMBRINUS CHARK 195 kr

Vi erbjuder fyra varianter av vår bästa chark och ost med ölpicklad stek lök, tomatmarmelad och surdegsbröd

GOURMANDISES

TUNNBRÖDSCHIPS 125 kr
3 x dip – solrosfröhummus, rökt rygeost och grillad tomat, chili och rökt parika

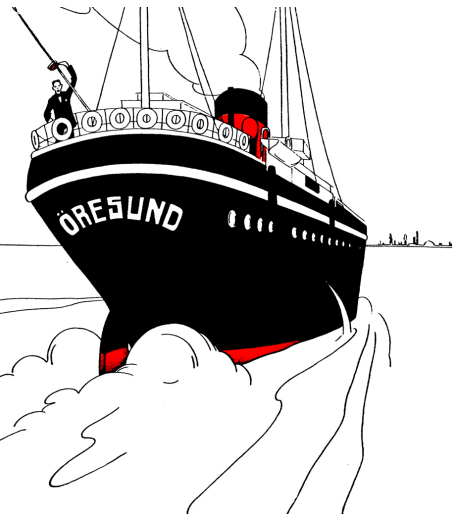
KRISPIGA GRISSVÅLAR 65 kr
på Ibericogris

POTATISCHIPS 50 kr
från Larsviken

GRAND HOTELS 55 kr
SALTADE BLANDADE NÖTTER

GRÖNA SOCKERSALTADE 75 kr
NOCELLARAOLIVER





OSTRON

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

FÖRRÄTTER

BRÖDERNA PÅRSSONS 50 g 395 kr
KALIX LÖJROM
brioche, rödlök, smetana och gräslök

GRATINERAD HALV HUMMER 275 kr
citron, knaus, beurre blanc, vaniljfänkål

RÖDBETA FRÅN VINTRIE 155 kr
getost från Sörbro gårdsmejeri, atsina och solrosfrön

VARMRÄTTER

GRAND HOTELS GRANDIOSA RÄKSMÖRGÅS 255 kr/ 295 kr
+ 30g Kalix Löjrom 490 kr / 530 kr
Välj mellan ljust och mörkt surdegsbröd

ÅNGAD HÄLLEFLUNDRA 365 kr
SANDEFJORDSSÅS
broccoli, kapis och lök

BLOMKÅL FRÅN OXIE 265 kr
ostronskivling, hasselnötter och rygeost

KÖTT OCH FÅGEL

STEN BROMANS 265 kr
WHISKYKÖTTBULLAR
potatispuré, rårörda lingon, picklad gurka

STEAK GAMBRINUS (1 PERS) 395 kr
OXFILÉ, SVERIGE
murkelsås, sallad på grönkål och äpple, pommes frites

T-BEN (SERVERAD MEDIUM, 30 MIN) 875 kr
HÄNGMÖRAD, SKÅNE (2 PERS)
murkelsås, sallad på grönkål och äpple, pommes frites

ANKA ALA ORANGE 425 kr
confi på låret, apelsin, majrova och hasselbackspotatis



SÖTA RÄTTER & OST

NORDISKA OSTAR 1 st 65 kr
tomatmarmelad och nötblöd 3 st 135 kr
5 st 215 kr

CRÈME BRÛLÉE 155 kr
svartpepparkex

CHOKLAD & ESPRESSOMOUSSE 155 kr
kanel, inkokt päron och saffranscremé

GRAND HOTELS LITEN 65 kr
MJUKGLASS STOR 105 kr
gjord på mjölk på Skånska kor

CHOKLAD TILL KAFFET 1 smak 35 kr
5 smaker 155 kr

ATT DRICKA

Större utbud av vin på glas finns se separat lista

MOUSSERANDE VIN

CREMANT DE ALSACE 125 kr
NV Domaine Jean-Marc Bernard

CHAMPAGNE 170 kr
NV Réserve, Thierry Fournier, Festigny

VITT VIN

2022 CHARDONNAY 165 kr
Montanet-Thoden, Bourgogne, Frankrike

2021 RIESLING 120 kr
Markus Huber, Niederösterreich, Österrike

2021 VERDEJO 115 kr
Bodegas Venta la Vega, Almansa, Spanien

2021 SAUVIGNON BLANC 125 kr
Hervré Villemade, Loire, Frankrike

2018 VIURA 150 kr
Alberto Orte, Rioja, Spanien

ROSÉVIN

2021 MOURVÉDRE 175 kr
Château de Pibarnon, Bandol, Frankrike

RÖTT VIN

2021 PINOT NOIR 165 kr
Pinot Noir, Logan Wines, Australien

2018 GRENACHE 125 kr
Petit Jo, La Roche Buissière, Rhône, Frankrike

2019 CORVINA 150 kr
Antolini, Valpolicella, Italien

2019 CABERNET SAUVIGNON 150 kr
Château Ste Michelle, Washington, USA

2021 GARNACHA 115 kr
Bodegas 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. Grand's Lager, IPA and Wheat Blanc

MELLERUDS PILSNER 33 cl 85 kr
Sverige

PAULANER, WEISSBIER 50 cl 95 kr
Tyskland

POPPELS 33 cl 100 kr
LONDON LAGER, GLUTENFRI

ALKOHOLFRITT

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

MOUSSERANDE NOZECO 75 kr
Les Grands Chais de France, Frankrike

ÄPPELCIDER 75 kr
Golden Cider, Österlen, Sverige

MOUSSERANDE VITA VINBÄR 75 kr
Rudenstams, Vättern, Sverige

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

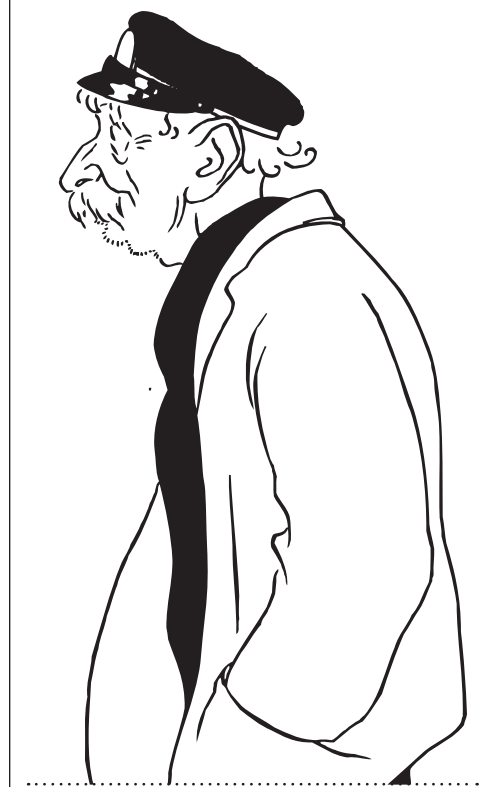
2018 VENDAGES TARDIVES 80 kr
Fernand Engel, Alsace, Frankrike

2021 50 GRADI ALL'OMBRA 90 kr
Alessandro Viola, Sicilien, Italien

2019 SAUTERNES 90 kr
Château Fontaine, Sauternes, Frankrike

2020 ZWIEGELT BEERENAUSSLESE 100 kr
Kracher, Burgenland, Österrike

NV EAST INDIA SOLERA CREAM 95 kr
Lustau, Jerez, Spanien



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