

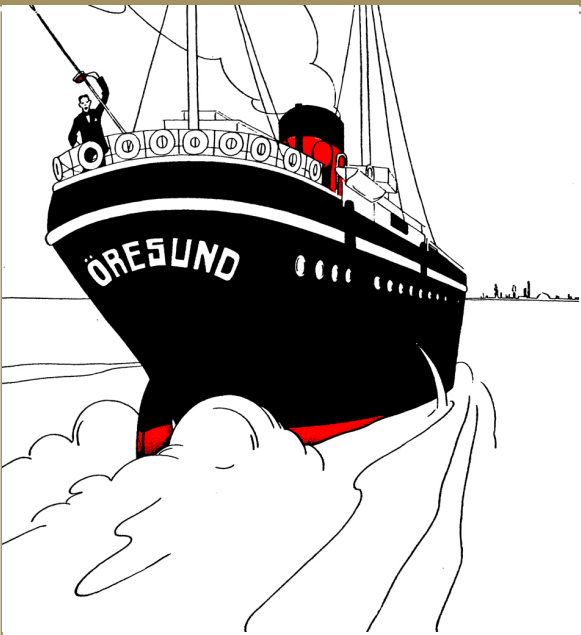
BISTROMENY

GOURMANDISES

POTATISCHIPS	50 kr
GRAND HOTELS SALTAD, BLANDADE NÖTTER	55 kr
GRÖNA OLIVER	75 kr
POMMES FRITES, AIOLI	95 kr
FRITERAD KRONÄRTSKOCKA, AIOLI	95 kr
BLÅMUSSLOR NO: 2 I RAPSOLJA Limfjorden, surdegsbröd	125 kr
GAMBRINUS OST & CHARK picklad lök, marmelad & surdegsbröd	225 kr
SÄSONGENS OSTRON fermenterad chili, citron, rödlöksvinägg, rökt soja	1 st 65 kr 6 st 325 kr
OSTRON - CHIRON DES FILS fermenterad chili, citron, rödlöksvinägg, rökt soja	1 st 40 kr 6 st 200 kr

FÖRRÄTTER

KALIXLÖJROM råaka, dubbel fraiche, gräslök	40 g 395 kr
IMPERIAL OSSETRA CAVIAR råaka, dubbel fraiche, gräslök	30 g 995 kr
GRANDS RÅBIFF med traditionella tillbehör + ossetra caviar	60 g 195 kr 140 g 295 kr 10 g 295 kr
SVAMPRAVIOLI ört- & smörvinägg, tryffel, parmesanost	235 kr
PROSCIUTTO PÅ ANKA skånsk Grana ost, pinjenöt, citron, senapsört	215 kr
FISK- & SKALDJURSMOSAIK hummervinägg, frisésallad, tångpärlor	245 kr
SOS MED TRE SORTERS SILL serveras med ost lagrad 24 mån, rågröd	195 kr
RÄK- & HUMMERKAGEN syrad gurka, hyvlad champinjon, levaintoast	225 kr
CARPACCIO PÅ BAKAD BETA chèvre, lagrad balsamico, pumpakärna	195 kr
GRANDSALLAD sotad getost, päron, valnötter	195 kr
GRAND HOTELS GRANDIOSA RÄKSMÖRGÅS + KALIX LÖJROM Välj mellan ljust surdegsbröd och rågröd	255 kr / 315 kr 30 g 490 kr / 550 kr



VECKANS LUNCH

MÅNDAG TILL FREDAG FRÅN 11.30–15.00

OXFÄRSBIFF
rödvinsås, café de Paris-smör,
palsternacka, rostad potatis
225 kr

ÖRTBAKAD TORSKRYGG
sandefjordsås, gulbeta, purjolök,
smörkrossad potatis
245 kr

GNOCCHI
mangold, salvia, citron,
hasselnötter, ostronskivling
225 kr

Veckans lunch inkluderar sallad, bröd och kaffe



Grands klassiker

HUVUDRÄTTER

MOULES FRITES aioli och pommes frites	295 kr
LAX GAMBRINUS hovmästaresås, fänkålsallad, dillstuvad potatis	315 kr
RYGGBIFF rödvinsås, kejsarhatt, grönkål, lökcrème, pommes Anna	435 kr
SCHNITZEL PÅ GÅRDSGRIS rödvinsås, kapris-smör, ärtor, pommes frites	335 kr
STEN BROMANS WHISKYKÖTTBULLAR rårörda lingon, inlagd gurka, potatispuré	295 kr
RÖDVINSBRÄSSERADE SHORTRIBS ragu på borlottiböna, svartkål, lökpuré	365 kr
VÄSTERBOTTENPOLENTA brynt smör, skott av majrova, portabello, palsternackspuré	295 kr
CHATEAUBRIAND (2 personer) tryffel, pommes frites, säsongens gröna	1195 kr
CONFITERAD SKREITORSK brynt smör, jordärtskockspuré, blomkål, dillkokt amandinepotatis	425 kr



DESSERT

CRÈME BRÛLÉE apelsin, ceylonkanel	145 kr
CITRONTARTELETT vit choklad	145 kr
RÖDVINSKOKT PÄRON pistage, hibiscus, crème chantilly	145 kr
CHOKLADMOSSE körsbärskompott, cognacskaramell	145 kr
GRANDS OSTSERVERING Sort himmel, fikoncrème, nötbröd	145 kr
KAFFEGODIS	95 kr

DRYCK

VITT VIN

CHARDONNAY 155 / 775 kr
Laurent Miquel, Languedoc, Frankrike

RIESLING 155 / 775 kr
Domaine Jean-Marc Bernhard, Alsace

VERDEJO 135 / 675 kr
Condesa de Leganza, La Mancha, Spanien

SAUVIGNON BLANC 145 / 725 kr
J. de Villebois, Loire, Frankrike

CHABLIS LE CLASSIQUE 185 / 925 kr
Pascal Bouchard, Frankrike

RÖTT VIN

PINOT NOIR 170 / 850 kr
Pinot Noir, Logan Wines, Australien

CÔTES DU RHÔNE 155 / 775 kr
Les Vignerons d’Estézarques Rhône, Frankrike

BARBERA D’ASTI 155 / 775 kr
Carlin de Paolo, Piemonte, Italien

SAINT EMILION GRAND CRU 225 / 1095 kr
Galius, France

TEMPRANILLO 135 / 675 kr
Condesa de Leganza, La Mancha, Spanien

ROSÉ VIN

ROSÉ LA CHEVALIÈRE 135 / 675 kr
Laroche, Languedoc-Roussillon, Frankrike



MOUSSERANDE VIN

CREMANT D’ ALSACE 155 / 890 kr
Domaine Jean-Marc Bernhard, Cuveé Grand Hotel

CHAMPAGNE 225 / 1290 kr
Bollinger Special Cuvée Brut

Gosset Extra Brut 1.5 ltr 2600 kr

ÖL

PÅ FAT

HEINEKEN, LAGER 50 cl 105 kr
Holland

SITTING BULLDOG, 50 cl 125 kr
INDIA PALE ALE Sverige

GAMBRINUS, LAGER 50 cl 125 kr
Tjeckien

MURPHY’S, STOUT 50 cl 125 kr
Irland

MARIESTADS ALKOHOLFRI 50 cl 85 kr
Sverige

PÅ FLASKA

BRYGGHUSET FINN 33 cl 95 kr
Flera sorter. Grand’s Lager, IPA, Winter Bock

MELLERUDS PILSNER 33 cl 95 kr
Sverige

PAULANER, WEISSBIER 50 cl 125 kr
Tyskland

POPPELS, LAGER, GLUTENFRI 33 cl 95kr
Danmark

WISBY 33 cl 95 kr
STOUT, KLOSTER Sverige

ALKOHOLFRITT

MELLERUDS PILSNER 0,5% 33 cl 75 kr
Sverige

SHIP FULL OF IPA 33 cl 75 kr
Sverige

MIKKELLER, 33 cl 90 kr
DRINKIN’ THE SUN Danmark

ÄPPELMUST 75 kr
Österlen

RABARBER 75 kr
Grudeholm, Vellinge, Svergie

MOUSSERANDE VINBÄRSDRYCK 75 kr
Rudenstams, Vättern, Sverige

CIDER, ÄPPLE ELLER RABARBER 75 kr
Golden Cider, Österlen

GINGER BEER 75 kr
Bundaberg, Australien

LÄSK 45 kr
Coca-Cola, Zero. Fanta, Sprite, Ginge Ale,

JUICE 45 kr

ALKOHOLFRITT VIN

ODD BIRD, BLANC DE BLANC 20 cl 85 kr
Frankrike

CHAVIN ZERO CHARDONNAY 20 cl 85 kr
Frankrike

CHAVIN ZERO SYRAH 20 cl 85 kr
Frankrike



SÖTT VIN 6 cl

TOKAJI LATE HARVEST 100 kr
Disznókő, Tokaj, Ungern

MERLOT SPÄTLESE 100 kr
Tschida, Burgenland, Österrike

10 YEARS OLD TAWNY PORT 100 kr
Taylors, Douro, Portugal

SAUTERNES 100 kr
Château Fontaine, Sauternes, Frankrike

MOSCATEL DE SETÚBAL 100 kr
Dona Helena, Portugal

MOSCATO D’ASTI 100 kr
Fratelli, Italien



SPRIT 1 cl

GRAND SNAPS 5 cl 145 kr
Vår egen hussnaps som endast serveras i denna byggnad. En mjuk och avrundad smak som passar det Skandinaviska köket

LUNDASNAPS 30 kr
Mild och rund smak med toner av fläder, pomerans och havtorn

ROM X.O 35 kr
Planteray, Barbados

COGNAC 1:ER CRU 35 kr
Ferrand, Cognac, Frankrike

WHISKY 12 Y.O 35 kr
The Dalmore Whisky, Highland, Skottland

LUNCHMENY

