



GRAND HOTEL

**MENY STORA SÄLLSKAP
BISTRO GAMBRINUS**

MENY GAMBRINUS

3 RÄTTER 655 kr (vinpaket 450 kr)

4 RÄTTER 755 kr (vinpaket 550 kr)

FÖRRÄTT/STARTER

RÖDBETA FRÅN VINTRIE

getost från Sörbro gårdsmejeri, atsini och solrosfrön

BEETROOT FROM VINTRIE

goat cheese from Sörbro gårdsmejeri, atsini and sunflower seeds

VARMRÄTT/MAIN COURSE

ÅNGAD HÄLLEFLUNDRA

Sandefjordssås, broccoli, kapris och lök

STEAMED HALIBUT

Sandefjord sauce, broccoli, caper and onion

OST/CHEESE

Nordiska ostar, tomatmarmelad och nötbröd

Nordic cheeses tomato marmelade and nut bread

DESSERT/DESSERT

CRÈME BRÛLÉE

svartpepparkex

CRÈME BRÛLÉE

blackpepper biscuit

JULMENY

3 RÄTTER 725 kr (vinpaket 450 kr)

4 RÄTTER 825 kr (vinpaket 550 kr)

AMUSE

Ostron cappucino

AMUSE

Oyster cappuccino

FÖRRÄTT/STARTER

GRATINERAD HALV HUMMER

citron, knaus, dill, beurre blanc och vaniljfänkål

GRATINE HALF LOBSTER

lemon, knaus cheese, dill, beurre blanc and vanilla fennel

VARMRÄTT/MAIN COURSE

ANKA ALA ORANGE

confi på låret, apelsin, majrova och hasselbackspotatis

DUCK ALA ORANGE

confit on the thigh, orange, turnip and hasselback potatoes

OST/CHEESE

Nordiska ostar, tomatmarmelad och nötbröd

Nordic cheeses tomato marmelade and nut bread

DESSERT/DESSERT

CHOKLAD OCH ESPRESSOMOUSSE

kanel, inkokt päron och saffranscremé

CHOCOLATE AND ESPRESSO MOUSSE

cinnamon, poached pear and saffron cream

GAMBRINUS GRÖNSAKER FRÅN NORDEN

3 RÄTTER 625 kr (vinpaket 450 kr)

4 RÄTTER 725 kr (vinpaket 550 kr)

FÖRRÄTT/STARTER

RÖDBETA FRÅN VINTRIE

Getost från Sörbro Gårdsmejeri, atsin och solrosfrön

BEETROOT FROM VINTRIE

goat cheese from Sörbro gårdsmejeri, astsin and
sunflower seeds

VARMRÄTT/MAIN COURSE

BLOMKÅL FRÅN OXIA

ostronskivling, hasselnöt och rygeost

CAULIFLOWER FROM OXIA

oyster slicing, hazelnut and ryge cheese

OST/CHEESE

Nordiska ostar, tomatmarmelad och nötbröd

Nordic cheeses tomato marmelade and nut bread

DESSERT/DESSERT

CRÈME BRÛLÉE

svartpepparkex

CRÈME BRÛLÉE

blackpepper biscuit