

BISTROMENY

GOURMANDISES

POTATISCHIPS	50 kr
GRAND HOTELS SALTAD E, BLANDAD E 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 & nötblöd	225 kr
SÄSONGENS OSTRON fermenterad chili, citron, rödlöksvinägrätt, rökt soja	1 st 65 kr 6 st 325 kr
OSTRON - CHIRON DES FILS fermenterad chili, citron, rödlöksvinägrätt, rökt soja	1 st 40 kr 6 st 200 kr

FÖRRÄTTER

KALIX LÖJROM Pommes Anna, dubbel fraiche, gräslök	40 g 395 kr
IMPERIAL OSSETRA CAVIAR Pommes Anna, dubbel fraiche, gräslök	30 g 995 kr
OXTARTAR cornichon, picklad beta, kapris, inkokt senapsfrö, bakad äggula + ossetra caviar	60 g 195 kr 140 g 295 kr
PATÉ PÅ SKOGSSVAMP grillad levain, kantareller, grottost, dubbel fraiche, granskott, syrad lök	10 g 295 kr 195 kr
GRAND´S LERPOTTASILL pocherat ägg, brynt smör	195 kr
LOBSTER ROLL brioche, dragon, salladslök	235 kr
CARPACCIO AV HJORTSADEL nobissås, friterad jordärtskocka, Västerbottensost, picklade blåbär	235 kr
RÄK- & HUMMERKAGEN eldad gurka, smörstekt levain	225 kr
GRANDSALLAD chèvre, valnötter, bakad gulbeta	195 kr



GRAND HOTELS GRANDIOSA
RÄKSMÖRGÅS 255 kr / 315 kr
+ Kalix Löjrom 30 g 490 kr / 550 kr
välj mellan ljust surdegsbröd och rågrbröd



LUNDAMENY 675 KR
VINPAKET 675 KR

serveras till samtliga vid bordet

FÖRRÄTT

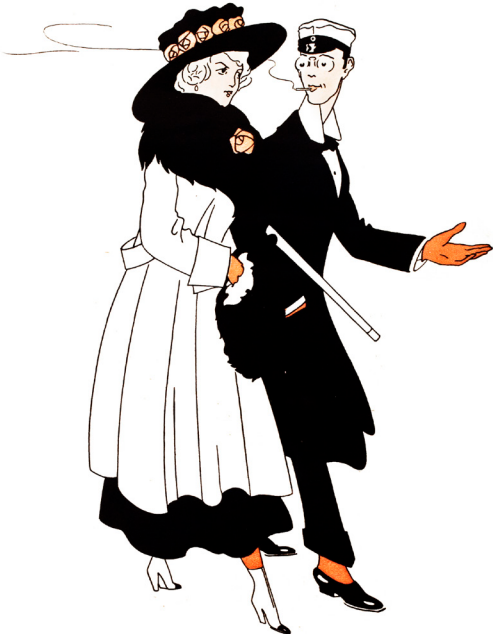
Räk- & hummerskagen, eldad gurka,
smörstekt levain

HUVUDRÄTT

Grillad ryggbiff, stuvade murklor,
kampotpeppar, aubergine, tryffel

DESSERT

Chokladtartelette, mörk choklad ganache,
karamelliserad päronkompott,
apelsin-och vit chokladchantilly



Grands klassiker

HUVUDRÄTTER

MOULES FRITES aioli, pommes frites	295 kr
LAX GAMBRINUS hovmästarsås, fänkålsallad, dillstuvad potatis	315 kr
ROSASTEKT ANKBRÖST rostad pumpapuré, picklade körsbär, portvinssky, potatiskaka med anklårskonfit	435 kr
GRILLAD RYGGBIFF stuvade murklor, kampotpeppar, aubergine, tryffel, mandelpotatis	435 kr
SCHNITZEL PÅ GÅRDSGRIS rödvinsås, kaprisssmör, ärtor, pommes frites	335 kr
STEN BROMANS WHISKYKÖTTBULLAR rårörda lingon, inlagd gurka, potatispuré	295 kr
CHATEAUBRIAND rattatouille, pommes frites, tryffelsmör, rödvinsås	2 pers 1195 kr
VÄSTERBOTTENPOLENTA Köpenhamnsburrata, kantareller, knäckigt smör	295 kr
HELSTEKT PIGGVAR black butter, potatispuré, sockerärta	2 pers 1195 kr
HALSTRAD RÖDING kronärtskocka, champagnesås, forellrom, tryffel, savoykål, mandelpotatis	395 kr



DESSERT

CRÈME BRÛLÉE	145 kr
CHOKLADTARTELETTE karamelliserad päronkompott, mörk choklad ganache, apelsin-och vit chokladchantilly	145 kr
HONUNGSGLACERADE NEKTARINER blåbärscoulis, hasselnötsrumble, vaniljmousse	145 kr
ANANASKAKA sesamflarn, passionsfruktsganache, vit chokladcrème	145 kr
GRANDS OSTSERVERING Den vide dame, nötblöd, krikoncrème	145 kr
KAFFEGODIS	95 kr

DRYCK		MOUSSERANDE		ALKOHOLFRITT		SÖTT VIN 6 cl	
VITT VIN		CREMANT D' ALSACE Domaine Jean-Marc Bernhard, Cuveé Grand Hotel	155 / 890 kr	MELLERUDS PILSNER 0,5% Sverige	33 cl 75 kr	TOKAJI LATE HARVEST Disznókő, Tokaj, Ungern	100 kr
CHARDONNAY Laurent Miquel, Languedoc, Frankrike	155 / 775 kr	CHAMPAGNE Bollinger Special Cuvée Brut	225 / 1290 kr	SHIP FULL OF IPA Sverige	33 cl 75 kr	MERLOT SPÄTLESE Tschida, Burgenland, Österrike	100 kr
RIESLING Domaine Jean-Marc Bernhard, Alsace	155 / 775 kr	Gosset Extra Brut 1.5 ltr	2600 kr	MIKKELLER, DRINKIN' THE SUN Danmark	33 cl 90 kr	10 YEARS OLD TAWNY PORT Taylors, Douro, Portugal	100 kr
VERDEJO Condesa de Leganza, La Mancha, Spanien	135 / 675 kr	ÖL		ÄPELMUST Österlen	75 kr	SAUTERNES Château Fontaine, Sauternes, Frankrike	100 kr
SAUVIGNON BLANC J. de Villebois, Loire, Frankrike	145 / 725 kr	PÅ FAT		RABARBER Grudeholm, Vellinge, Svergie	75 kr	MOSCATEL DE SETÚBAL Dona Helena, Portugal	100 kr
CHABLIS LE CLASSIQUE Pascal Bouchard, Frankrike	185 / 925 kr	HEINEKEN, LAGER Holland	50 cl 105 kr	MOUSSERANDE VINBÄRSDRYCK Rudenstams, Vättern, Sverige	75 kr	MOSCATO D'ASTI Fratelli, Italien	100 kr
RÖTT VIN		SITTING BULLDOG, INDIA PALE ALE Sverige	50 cl 125 kr	CIDER Äpple, Rabarber eller Fläder Golden Cider, Österlen	75 kr		
PINOT NOIR Pinot Noir, Logan Wines, Australien	170 / 850 kr	GAMBRINUS, LAGER Tjeckien	50 cl 125 kr	GINGER BEER Bundaberg, Australien	75 kr		
CÔTES DU RHÔNE Les Vignerons d'Estézarques Rhône, Frankrike	155 / 775 kr	MURPHY'S, STOUT Irland	50 cl 125 kr	LÄSK Coca-Cola, Zero. Fanta, Sprite, Ginge Ale,	45 kr		
BARBERA D'ASTI Carlin de Paolo, Piemonte, Italien	155 / 775 kr	MARIESTADS ALKOHOLFRI Sverige	50 cl 85 kr	JUICE	45 kr	SPRIT 1 cl	
SAINT EMILION GRAND CRU Galius, France	225 / 1095 kr	PÅ FLASKA		ALKOHOLFRITT VIN		GRAND SNAPS 5 cl	145 kr
TEMPRANILLO Condesa de Leganza, La Mancha, Spanien	135 / 675 kr	BRYGGHUSET FINN Flera sorter. Grand's Lager, IPA, Winter Bock	33 cl 95 kr	ODD BIRD, BLANC DE BLANC Frankrike	20 cl 85 kr	Vår egen hussnaps som endast serveras i denna byggnad. En mjuk och avrundad smak som passar det Skandinaviska köket	
ROSÉ VIN		MELLERUDS PILSNER Sverige	33 cl 95 kr	CHAVIN ZERO CHARDONNAY Frankrike	20 cl 85 kr	LUNDASNAPS	30 kr
AIX ROSÉ Aix, Provence, Frankrike	135 / 675 kr	PAULANER, WEISSBIER Tyskland	50 cl 125 kr	CHAVIN ZERO SYRAH Frankrike	20 cl 85 kr	ROM X.O Planteray, Barbados	35 kr
		PERONI, LAGER, GLUTENFRI Italien	33 cl 95kr			COGNAC 1:ER CRU Ferrand, Cognac, Frankrike	35 kr
		WISBY STOUT, KLOSTER Sverige	33 cl 95 kr			WHISKY 12 Y.O The Dalmore Whisky, Highland, Skottland	35 kr

A LA CARTE

