



KOMMANDE EVENEMANG PÅ GRAND

GRAND ROYALE 20-21 JANUARI

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.

GIN & TONIC - TORSDAG

Första torsdagen i månaden, kl. 18.30 pris 395 kr
Utvalda favoriter ur vårt imponerande gin- och tonicsortiment

MATLAGNINGSKURS - DESSERTTEMA 31/1

Bli en mästare i dessertköket.
Grands kockar lär dig att tillaga några av våra mest älskade
desserter från grunden.
Kl. 18.00. Pris. 995 kr. Ett måste för alla gotttegrisar!

GRAND DINNER CLUB 4/2

Flera serveringar att dela på. Natklubbsstämning
med DJ. Drinkar till maten.
Välkommen till Grand Dinner Club!
Kl. 19.00. Menypris 695 kr.

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	
CHORIZOSALAMI	80 kr
Hansens 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
från Lysekil med fermenterad skånsk chili	
CHIRON	35 kr/st 6st 200 kr 12st 395 kr
från Bretagne med syltad rödlök	

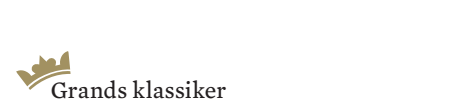
FÖRRÄTTER	
BRÖDERNA PÅRSSONS	
KALIX LÖJROM	50 g 395 kr
rödlök från Åhus, crème fraîche på ekologisk mjölk från Debelgaard gårdsmejeri och rostad brioche	
RÅBIFF PÅ OXE, SJUNKARÖD	295 kr
kapris, ekologisk äggula, hemgjord senap och rödlök från Åhus	
SOCKERSALTAD LAX	175 kr
FRÅN ISLAND	
saltgurka, karamelliserd blodapelsin, rostat danskt rågbröd med fänkål och kummin	
STRACCIATELLA DI BURRATA	155 kr
FRÅN ISHØJ	
bakad torkad rödbeta, valnötter och vintertryffel från Piemonte	

FISK & VEGETARISKT	
GRAND HOTELS GRANDIOSA	1/2 255 kr
RÅKSMÖRGÅS	1/1 295 kr
välj mellan ljust och mörkt surdegsbröd	
MOULES À LA CRÈME	265 kr
aioli på skånsk chili, svampgrädde, persilja och pommes frites	
ÅNGAD SKREI TORSK	475 kr
hollandaisesås, grillad purjolök, spenat med pepparrotsvinägrett och regnbågsrom	
NATTBAKAD DELICA PUMPA	
MACELLOS GÅRD	275 kr
spenat, brässerade bortlottabönor, hasselnötter och Gammel Knas från Virum mejeri	

KÖTT OCH FÅGEL	
STEN BROMANS	
WHISKYKÖTTBULLAR	265 kr
potatispuré, rårörda lingon och brynt smör	
HASSELNÖTSSTEKT PÄRLHÖNA	325 kr
mörbakad rotselleri, råa champinjoner, grönkål och sauce bordelaise	
STEAK AU POIVRE	(1 PERS) 395 kr
RYGGBIFF, SVERIGE	
pepparsås, timjan och vitlökspommes frites, grönsallad från Kattlösa	
T-BEN HÄNGMÖRAD	(30 MIN)
SKÅNE	(2 PERS) 875 kr
pepparsås, timjan och vitlökspommes frites, grönsallad från Kattlösa	



SÖTA RÄTTER & OST	
NORDISKA OSTAR	1 st 65 kr
marmelad och bröd	
	3 st 135 kr
	5 st 215 kr
CRÈME BRÛLÉE	145 kr
svartpepparkex	
POIRES BELLE HELENE	165 kr
pocherade päron från Kivik, chokladsås, mandel och vaniljglass	
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	



Grands klassiker

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	
2020 PINOT NOIR	165 kr
Montanet-Thodén, 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 BEERENAUSSLESE	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	