

INNAN MATEN

French 75 | 215

Gin, citron, lite socker och Champagne

Dry Martini | 165

Gin, husets vermouth med oliver och citronzest

Old Fashioned | 165

Grand's välbalanserade Old Fashioned
på Rye Whiskey

FÖRRÄTTER

Rostade höstrotfrukter | 185

med persiljehollandaise, serranoskinka och
potatiskrisp

2022 Chateau Ste Michelle dry Riesling | 129

Råraka | 335

med Kalixlörrom, syrad grädde, silverlök & citron
NV Bollinger Special Cuvée Brut | 225

Halstrad kammussla | 225

med smörad havskräftbuljong, friterad grönkål, och
citron- och dillkräm

NV Veuve Clicquot Reserve Cuvée | 175

Hjorttartar | 245

med syltad squash, råhyvlad champinjon, picklade
kantareller och rökt majonnäs

2020 Pascal Bouchard, Bourgogne Pinot Noir | 145

VARMRÄTTER

Canneloni | 275

fylld med höstsvamp och ricotta, serveras med
spetskål, fänkålsvelouté och tryffel

2022 Dom. des Grandes Perrières, Sancerre | 175

Gruyèregratinerad cassoulet | 265

med butternutpumpa, stjälselleri,
morot och potatiskroketter

2019 Baigorri, Rioja Crianza | 125

Bakad rödingfilé | 335

med Sandefjordsås, rökt forellrom och
citronslungad potatis

2021 Terrazas de los Andes, Chardonnay | 140

Rödvinsbräserverad oxkind | 315

med picklade kantareller, rökt sidfläsk,
karamelliserad lök och potatispuré

2020 Pascal Bouchard, Bourgogne Pinot Noir | 145

Grillad Entrecôte | 525

med béarnaisesås, tomatsallad och pommes frites
2021 Terrazas de los Andes, Cabernet Sauvignon | 140

DESSERT

Myltade hjortron | 155

med smörstekt sockerkaka, vaniljglass &
champagnesabayon

2018 Royal Tokaji Late Harvest | 110

Tarte Tatin | 155

med crème Anglaise & vaniljglass

2021 Ceretto, Moscato d'Asti | 110

Choklad-petit choux | 145

med chokladcremeux & blodapelsinsorbet

2018 Château Simon, Sauternes | 110

KLASSIKER

Går att beställa separat eller hela menyn för 635

Dryckespaket 370

Skagenröra | 225

med lörrom, toast Melba och citron

2022 Gustave Lorenz Pinot Blanc Lami de Crustace

| 129

Wallenbergare | 285

med potatispuré, ärtor, lingon och brynt smör

2020 Pascal Bouchard Bourgogne Pinot Noir | 145

Myltade hjortron | 155

med smörstekt sockerkaka, vaniljglass och
champagnesabayon

2018 Royal Tokaji Late Harvest | 110

DELIKATESSER

Tre sorters ost | 185

Grand Cru de la Bathie, Coulommiers, Bleu des
Causses, Grands fikonmarmelad och fröknäcke

Charkuterier | 195

Coppa, Chorizo vela picante,
Tryffelsalami, Prosciutto di Parma 24m

Paletta de Iberico 50g | 135

FÖR BARNEN

Köttbullar | 95

Fish & chips | 95

GODISLÅDAN

Hemmagjorda praliner och macarons

från Grand Hotells konditori

1st 40

3st 100

Vänligen informera oss om eventuella allergier