

INNAN MATEN  
PRE DINNER DRINKS

French 75 | 215

Gin, lemon, sugar and Champagne

Dry Martini | 165

Gin, house vermouth with olives and lemon zest

Old Fashioned | 165

Rye whiskey, bourbon bitters and brown sugar

NV Veuve Clicquot, Reserve Cuvée | 175/1050  
Champagne

MENY GRAND  
MENU GRAND

635

Dryckespaket | 450

Drink pairing

Sotad pastramilax | 195 (\*mp)

med citronmajonnäs, bakad purjolök, parmesansmutor, syrad rödlök och örtsallad  
Blackened pastrami salmon with baked leek, parmesan crumble, pickled onion and herb salad

Hjortinnanlår | 305 (\*mp)

med örtrisp, pommes Anna, cognacsås, svartkål, stekt äpple och äppelkräm  
Venison steak with herb crisp, pommes Anna, cognac sauce, kale, fried apples and apple cream

Savarin | 155 (\*mp, gl)

Romkaka med vaniljssås, hjortronkompott och vaniljglass

Rum cake with cloudberry compote and vanilla ice cream

FÖRRÄTTER  
STARTERS

Kalixlöjrom - Jan Stenbeck | 275 (\*mp)

med mandelpotatiskräm, potatiskrisp, rökt äggula, syrad lök, brynt smör och gräslök (kan göras vegetarisk)  
Vendace roe from Kalix with potato cream, potato crisp, smoked egg yolk, browned butter and chives  
2019 Penfolds, Koonuga Hills Autumn Riesling | 129

Skagenröra | 255 (\*gl)

med kalixlöjrom, toast Melba och citron  
Classic swedish prawn cocktail with toast Melba, vendace roe from Kalix, and lemon  
2021 Pascal Bouchard, Chablis | 159

Sotad pastramilax | 195 (\*mp)

med citronmajonnäs, bakad purjolök, parmesansmutor, gurka, syrad rödlök och örtsallad (kan göras vegansk)  
Blackened pastrami salmon with baked leek, parmesan crumble, pickled onion and herb salad  
2021 Vasse Felix, Sauvignon Blanc | 175

Råbiff | 155/255

med pepparrot, äggula, syrad rödlök, kapris, rödbetor och dijonsenap  
Steak tartare with horseradish, egg yolk, pickled onion, capers, beetroots and dijon mustard  
2020 Logan, Weemala Pinot Noir | 140

DELIKATESSER  
GRAND DELI

Tre sorters ost | 185 (\*mp)

med fröknäcke och fikonmarmelad  
Three assorted cheeses  
with crisp bread and fig marmelade

Charkuterier | 195 (\*gl)

med tapenade och crostini  
Assorted cold cuts  
with tapenade and crostini

Paletta de Iberico 50g | 135

VARMRÄTTER  
MAIN COURSES

Luftig polentakräm | 295 (\*mp, gl)

med arancini, tempurafriterade grönsaker, svartkål, pak choi, zucchini, vitlök, chili, och hyvlad parmesan  
(kan göras vegansk)

Light polenta cream with arancini, tempura vegetables, kale, pak choy, zucchini, garlic, chilli and parmesan  
2021 Carlin de Paolo, Terre Alfieri Nebbiolo | 145

Saltbakade betor | 235 (\*mp)

med sallad, solrosfrön, rostad Chevré, grönkålspesto, friterad grönkål och honungsvinägrett (kan göras vegansk)  
Salt baked beets salad with roasted Chevré, kale pesto, deep fried kale and honey vinaigrette  
2019 Penfolds, Koonuga Hills Autumn Riesling | 129

Rimrad torskrygg | 325 (\*mp)

med örttäcke, blåmusselsås, blåmusslor, blekselleri, fänkål, tomat, knaperstekt sidfläsk och fondkokt potatis  
Cured loin of cod with mussel sauce, mussels, celery, fennel, tomato, crispy bacon and bouillon potatoes  
2021 Vasse Felix, Sauvignon Blanc | 175

Hjortinnanlår | 305 (\*mp)

med örtrisp, pommes Anna, cognacsås, svartkål, stekt äpple och äppelkräm gjord på Frida äpplen  
Venison steak with herb crisp, pommes Anna, cognac sauce, kale, fried apples and apple cream  
2021 Seghesio, Zinfandel | 190

Biff Rydberg | 355 (\*mp)

med stekt potatis, senapskräm, sauterad lök och äggula  
Filet of beef with fried potatoes, mustard cream, sauted onions and egg yolk  
2021 Terrazas de los Andes, Cabernet Sauvignon | 140

Vänligen informera oss om eventuella allergier  
\* Innehåller: gl = gluten, mp = mjölkprotein, la = laktos  
Please inform us about any allergies  
\*Contains: gl = gluten, mp = milk protein, la = lactos

FÖR BARNEN  
KIDS MENU

Köttbullar | 95 (\*mp, gl)  
Swedish meatballs

Fish & chips | 95 (\*gl)  
Fish & chips

DESSERT  
DESSERTS

Savarin | 155 (\*mp, gl)

Romkaka med vaniljssås, hjortronkompott och vaniljglass  
Rum sponge cake with cloudberry compote and vanilla ice cream  
2018 Royal Tokaji, Late Harvest | 110

Pain de Gênes | 145 (\*la)

Mandelkaka med granolakrisp, svartvinbär- & hallonkompott, yoghurtglass och maräng  
Almond cake with granola crumble, blackcurrant, raspberry, yoghurt ice cream and meringue  
2018 Chateau Simon, Sauternes | 110

Chokladbrownie | 155 (\*mp, gl)

med körsbär, hallon, misokolasås och chokladglass  
Chocolate brownie with cherry, raspberry, miso caramel sauce and chocolate ice cream  
Espresso Martini | 165

GODISLÅDAN  
CANDY BOX

Praliner och macarons från Grand Hotels konditori  
House made chocolate truffles and macarons  
1st/pc | 40  
3st/pc | 100