

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, bitters and brown sugar

NV Veuve Clicquot, Reserve Cuvée | 175/1050  
Champagne

MENY GRAND  
MENU GRAND

625

Dryckespaket | 370

Drink pairing

Sotad pastramilax | 195

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

Hjortinnanlår | 305

med örtkrisp, 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

Romkaka med vaniljssås, hjortronkompott och vaniljglass

Rum cake with cloudberry compote and vanilla ice cream

FÖRÄTTER  
STARTERS

Kalixlöjrom - Jan Stenbeck | 275

med mandelpotatiskräm, potatiskrisp, rökt äggula, syrad lök, brynt smör och gräslök

Vendace roe from Kalix with potato cream, potato crisp, smoked egg yolk, browned butter and chives

Skagenröra | 225

med löjrom, toast Melba och citron

Classic swedish creamy shrimp salad with toast Melba, vendace roe, and lemon

Sotad pastramilax | 195

med citronmajonnäs, bakad purjolök, parmesansmutor, gurka, syrad rödlök och örtsallad

Blackened pastrami salmon with baked leek, parmesan crumble, pickled onion and herb salad

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

DELIKATESSER  
GRAND DELI

Tre sorters ost | 185

Three assorted cheeses

Charkuterier | 195

Assorted cold meats

Paletta de Iberico 50g | 135

VARMRÄTTER  
MAIN COURSES

Luftig polentakräm | 295

med arancini, tempurafriterade grönsaker, svartkål, pak choi, zucchini och hyvlad parmesan  
Light polenta cream with arancini, tempura vegetables, kale, bok choy, zucchini and parmesan

Saltbakade betor | 235

med sallad, solrosfrön, rostad Chevré, grönkålspesto, friterad grönkål och honungsvinägrett  
Salt baked beets with salad, roasted Chevré, kale pesto, deep fried kale and honey vinaigrette

Rimmad torskrygg | 325

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

Hjortinnanlår | 305

med örtkrisp, 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

Biff rydbeg | 355

med stekt potatis, senapskräm, sauterad lök och äggula  
Fillet of beef with fried potatoes, mustard cream, sauted onions and egg yolk

Vänligen informera oss om eventuella allergier  
Please inform us about any allergies

FÖR BARNEN  
KIDS MENU

Köttbullar | 95

Swedish meatballs

Fish & chips | 95

Fish & chips

DESSERT  
DESSERTS

Savarin | 155

Romkaka med vaniljssås, hjortronkompott och vaniljglass

Rum sponge cake with cloudberry compote and vanilla ice cream

Pain de Gênes | 145

Mandelkaka med nötströssel, svartvinbär- & hallonkompott, yoghurtglass och maräng

Almond cake with nut crumble, blackcurrant, raspberry, yoghurt ice cream and meringue

Chokladbrownie | 155

med körsbär, hallon, kolasås och chokladglass

Chocolate brownie with cherry, raspberry, caramel sauce and chocolate ice cream

GODISLÅDAN  
CANDY BOX

Praliner och macarons från Grand Hotels konditori  
House made chocolate truffles and macarons

1st/pc | 40

3st/pc | 100