

## 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*

**Vit sparris** (\*mp)

med brynt smörhollandaise, krispig potatis  
och syrad rödlök

*White asparagus with browned butter  
hollandaise, potato crisp and pickled red onion*

**Hjortinnanlår** (\*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** (\*mp, gl)

Romkaka med vaniljssås, hjortronkompott  
och vaniljglass

*Rum cake with cloudberry compote  
and vanilla ice cream*

## FÖRRÄTTER STARTERS

**Vit sparris** | 195 (\*mp)

med brynt smörhollandaise, krispig potatis  
och syrad rödlök

*White asparagus with browned butter hollandaise,  
potato crisp and pickled red onion*

2019 Penfolds, Koonuga Hills Autumn Riesling | 129

**Kalixlörrom - 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*

NV Veuve Clicquot, Reserve Cuvée | 175

**Skagenröra** | 255 (\*gl)

med kalixlörrom, toast Melba och citron

*Classic swedish prawn cocktail with toast Melba,  
vendace roe from Kalix, and lemon*

2022 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*

2020 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*

2022 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, 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*

2020 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

*Fillet of beef with fried potatoes, mustard cream,  
sauteed 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