

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

Burratina (\*1a)

med cocktailtomater och skogsbärsbalsamico

*Burratina with cocktail tomatoes and forest berries balsamico*

Kalventrecôte (\*mp)

med ramslöksmajonnäs, smörad tomat och sherryvinägersky, primörer och pommes Anna

*Veal entrecôte with ramson mayonnaise, buttered tomato and sherry vinegar sauce, spring vegetables and pomme Anna*

Pavlova (\*mp)

med inkokt rabarber, vaniljkrämkräm och citronverbenaglass

*Pavlova with rhubarb, vanilla cream and lemon verbena ice cream*

FÖRRÄTTER  
STARTERS

Vit sparris | 220 (\*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

Burratina | 175 (\*1a)

med cocktailtomater och skogsbärsbalsamico  
*Burratina with cocktail tomatoes and forest berries balsamico*

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

Gulfenad tonfisk niçoise | 195 (\*mp)

med med bakat ägg, primörer, torkade oliver, kapris och caesardressing

*Yellowfin tuna niçoise with baked egg, beans, dried olives, capers and caesardressing*

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*

VARMRÄTTER  
MAIN COURSES

Ravioli | 285 (\*1a, gl)

fylld med ricotta, saltorkadtomat och basilika med citronbakad spetskål, grön sparris, blomkål, parmesanskum och sommartryffel (kan göras vegansk)

*Ravioli filled with ricotta, tomato and basil with lemon baked pointed cabbage, green asparagus, parmesan foam and summer truffle (possible to make vegan)*

2021 Carlin de Paolo, Nebbiolo | 145

Caesarsallad | 260 (\*mp, gl)

med majsckykling och bacon eller halloumi  
*Caesar salad with cornfed chicken and bacon or halloumi*

2019 Penfolds, Koonuga Hills Autumn Riesling | 129

Smörstekt gösfilé | 335 (\*mp)

med grön sparris, vittoppad rädisa, färskpotatis och beurre blanc

*Butterfried fillet of pike perch with green asparagus, radishes, season potatoes and beurre blanc*

2020 Vasse Felix, Sauvignon Blanc | 175

Kalvschnitzel | 315 (\*mp, gl)

med med dragonsmör, säsongens färska bönor, rostad färskpotatissallad med dijonnaise och picklad rödlök  
*Veal schnitzel with tarragon butter, string beans, roasted seasoned potato salad with dijonnaise and pickled onion*

2021 Terrazas de los Andes, Cabernet Sauvignon | 140

Kalventrecôte | 315 (\*mp)

med ramslöksmajonnäs, smörad tomat och sherryvinägersky, primörer och pommes Anna  
*Veal entrecôte with ramson mayonnaise, buttered tomato and sherry vinegar sauce, spring vegetables and pomme Anna*

2021 Seghesio, Zinfandel | 190

Steak minute | 355 (\*mp)

med cocktailtomatsallad, bearnaisesås och pommes frites  
*Steak minute with cherry tomato salad, french fries and bearnaise sauce*

2021 Seghesio, Zinfandel | 190

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

Pavlova | 145 (\*mp)

med inkokt rabarber, vaniljkräm och citronverbenaglass

*Pavlova with rhubarb, vanilla cream and lemon verbena ice cream*

2018 Royal Tokaji, Late Harvest | 110

Jordgubbar | 145 (\*mp)

med vaniljglass och maräng  
*strawberries with vanilla ice cream and meringue*

2021 Ceretto Moscati d' Asti | 110

Citron- och yzuserbet | 145 (\*mp)

med creme diplomat, krossade citronkakor, syltad citron, myntasirap och limoncello

*Lemon and yuzu sorbet with creme diplomat, broken lemon cookies, preserved lemon, mint syrup and limoncello*

2016 Dr. Loosen, Eiswein | 110

GODISLÅDAN  
CANDY BOX

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

1st/pc | 40

3st/pc | 100