

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

Burratina | 175 (*1a)

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

NV Veuve Clicquot, Reserve Cuvée | 175

Löjromstoast | 295 (*gl, la)

30 gram kalixlöjrom, med toast Melba, smetana, rödlök, gräslök och citron

30 grams of vendace roe from Kalix with toast Melba, smetana, red onion, chives and lemon

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
2022 Pascal Bouchard, Chablis | 159

Gulfenad tonfisk niçoise | 195 (*mp)

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

Cannelloni | 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
2023 Roger Champault, Sancerre "les Pierris" | 175

Kalvschnitzel | 315 (*mp, gl)

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, bernaissås 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
2021 Ceretto Moscato d'Asti | 110

Jordgubbar | 145 (*mp)
med vaniljglass och maräng
strawberries with vanilla ice cream and meringue
2021 Ceretto Moscato d'Asti | 110

Citron- och yzuserbet | 145 (*mp, gl)
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
2018 Royal Tokaji, Late Harvest | 110

GODISLÅDAN
CANDY BOX

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