

INNAN MATEN  
PRE DINNER DRINKS

French 75 | 215  
Gin, lemon and Champagne

Dry Martini | 165  
Gin, dry vermouth with olives and lemon zest

Old Fashioned | 165  
Rye whiskey, bourbon and bitters

Negroni | 165  
Gin, vermouth and Campari

NV Veuve Clicquot, Reserve Cuvée | 175/1050  
Champagne

MENU HÔTEL

575  
Dryckespaket | 450  
Drink pairing

Smörstekt ostronskivling | (\*mp)  
med picklade kantareller, hollandaisesås,  
Västerbottensost, palsternackschips och  
schalottenlöksvinägrett  
*Butter fried oyster mushrooms with pickled  
chanterelles, hollandaise sauce, parsnip chips and  
swedish cheese*

Lammrostbiff Bordelaise | (\*mp)  
med duchesspotatis, bräserverade höstrotfrukter  
och rödvinsås smaksatt med oxmärg  
*Lamb top side with root vegetables and red wine  
sauce with ox marrow*  
2022 Carlin de Paolo, Nebbiolo |145

Crème brûlée | (\*mp)  
Crème brûlée

FÖRRÄTTER  
STARTERS

Smörstekt ostronskivling | 155 (\*mp)  
med picklade kantareller, hollandaisesås, Västerbottensost,  
palsternackschips och schalottenlöksvinägrett  
*Butter fried oyster mushrooms with pickled chanterelles,  
hollandaise sauce, shallots, parsnip chips and swedish cheese*  
2021 Sean Minor, Chardonnay | 160

Skagenröra | 235 (\*gl)  
med Kalixlöjrom, toast Melba och citron  
*Classic swedish prawn cocktail with toast Melba,  
vendace roe from Kalix, and lemon*  
2023 Pascal Bouchard, Chablis | 159

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 Ballard Lane, Pinot Noir | 140

DELIKATESSER  
GRAND DELI

Tre sorters ost från Gamla Amsterdam | 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

Aubergine- och zucchiniterrin | 225 (\*mp, gl)  
med rostad tomatkräm, Sauce Mornay och tryffelskum  
*Aubergine and zucchini terrine with roasted tomato cream,  
sauce mornay and truffle foam*  
2022 Carlin de Paolo, Nebbiolo |145

Lättrimmad hälleflundra | 335 (\*mp)  
med havskräftsås, chiliolja, smörstekt skogschampinjon,  
mandelpotatispuré och inlagd gurka  
*Lightly cured halibut with langoustine sauce, chili oil, butter  
fried mushrooms, potato purée and preserved cucumber*  
2021 Sean Minor, Chardonnay | 160

Fiskgryta | 255 (\*gl)  
med räkor, tomat, fänkål, vitt vin, krutonger och aioli  
*Fish stew with shrimps, tomato, fennel, white wine,  
croutons and aioli*  
2023 Pascal Bouchard, Chablis | 159

Lammrostbiff Bordelaise | 295 (\*mp)  
med duchesspotatis, bräserverade höstrotfrukter och  
rödvinsås smaksatt med oxmärg  
*Lamb top side with root vegetables and red wine sauce with  
ox marrow*  
2022 Carlin de Paolo, Nebbiolo |145

Vänligen informera oss om eventuella allergier  
\* Innehåller: gl = gluten, mp = mjölkprotein, la = lak-  
tos, nötter n=  
*Please inform us about any allergies*  
\*Contains: gl = gluten, mp = milk protein, la = lactos,  
n= nuts

FÖR BARNEN  
KIDS MENU

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

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

DESSERT  
DESSERTS

Chokladbavarois | 155 (\*mp, gl, n)  
med inkokta körsbär,  
mandelkrokant och vaniljglass  
*Chocolate bavaroise with a cherry compote,  
almond brittle and vanilla ice cream*  
Taylor's 10 Year Old Tawny Port | 120

Crème brûlée | 125 (\*mp, gl, )  
Crème brûlée  
2019 Chateau Simon, Sauternes | 110

GODISLÅDAN  
CANDY BOX

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