

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 = 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

Julbordsdessert | 195
Ta så mycket dessert du vill från julbordet
*Enjoy as much as you want from the
desserts at the christmas table*
2019 Royal Tokaji, Late Harvest | 110

Crème brûlée | 125 (*mp)
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