

IN ROOM DINING MENU

FRUKOSTMENYER / BREAKFAST MENUS

ROYAL-FRUKOST / ROYAL BREAKFAST

6 945,-

För två personer / For two persons

Serveras 08.00 – 14.00, tillåt oss 1h förberedelse Roomserviceavgift är inkluderad

Served 08.00-14.00, please allow us 1h for delivery. Delivery charge is included.

N.V. Ruinart Blanc de Blancs, Champagne 75cl

Caviar Royal Belgian Osietra Blonde 30 gr och Kalixlöjrom 30 gr med klassiska tillbehör

Skandinavisk Ägg Benedict med kallrökt regnbåge, pocherat ägg, hollandaise & gräslök

Grillad ryggbiff med sauterad svamp och tryffel

Prinsessbakelse, färsk frukt- och bärtallrik

Nybryggt kaffe eller te och färskpressad juice

N.V. Ruinart Blanc de Blancs, Champagne 75cl

Caviar Royal Belgian Osietra Blonde 30 gr and Bleak roe from Kalix 30 gr with classic condiments

Eggs Royal with cold smoked trout, poached eggs, hollandaise sauce & chives

Grilled beef steak with sauteed mushroom and truffle

Swedish "princess" pastry, marzipan, cream, raspberry jam and sponge cake

Fresh cut fruits and berries

Freshly brewed coffee or tea and freshly squeezed juice

GRAND-FRUKOST / GRAND BREAKFAST

450,-

Serveras 07.00 – 11.00. Roomserviceavgift är inkluderad.

Served 07.00-11.00. Delivery charge is included.

Ditt val av två gotländska ägg serverade med korv, bacon eller bräckt skinka: omelett, äggröra, pocherade, stekta eller kokta ägg.

Brödkorg med tre sorters frukostbröd och tre sorters söta bröd.

Serveras med ost, kallskuret, smör, sylt, marmelad & honung.

Skål med färska frukter och bär.

En valfri kall dryck: mjölk, tomatjuice, apelsinjuice, äppeljuice, grapefruktjuice eller ananasjuice.

En valfri varm dryck: kaffe, koffeinfritt kaffe, te eller varm choklad.

Your choice of two eggs from Gotland served with sausage, bacon or smoked ham: omelette, scrambled, poached, fried or boiled eggs. Bread basket with three kinds of breakfast bread and three kinds of sweet bread.

Served with butter, jam, marmalade, honey, different kinds of cheese and cold cuts.

Bowl with fresh fruit and berries.

One cold beverage: fresh milk, tomato juice, orange juice, apple juice, grapefruit juice or pineapple juice.

One warm beverage: coffee, decaffeinated coffee, tea or hot chocolate.

KONTINENTAL-FRUKOST / CONTINENTAL BREAKFAST

390,-

Serveras 24 h. Roomserviceavgift är inkluderad.

Served 24 h. Delivery charge is included.

Brödkorg med tre sorters frukostbröd och tre sorters söta bröd serveras med ost, kallskuret, smör, sylt, marmelad och honung. Skål med färska frukter och bär.

En valfri kall dryck: mjölk, tomatjuice, apelsinjuice, äppeljuice, grapefruktjuice eller ananasjuice.

En valfri varm dryck: kaffe, koffeinfritt kaffe, te eller varm choklad.

Bread basket with three kinds of breakfast bread and three kinds of sweet bread.

Served with butter, jam, marmalade, honey, different kinds of cheese and cold cuts.

Bowl with fresh fruit and berries.

One cold beverage: fresh milk, tomato juice, orange juice, apple juice, grapefruit juice or pineapple juice.

One warm beverage: coffee, decaffeinated coffee, tea or hot chocolate.

FRUKOST A LA CARTE / A LA CARTE BREAKFAST

Serveras 07.00 – 11.00. En roomserviceavgift om 120 kr tillkommer.

Served 07.00-11.00. A delivery charge of 120 SEK will be added.

LÄTT, FRUKTIGT OCH SÖTT / FRESH, FRUITY AND SWEET

Chiapudding med matcha, mango, kiwi och kokos (v)

165,-

Chia pudding with matsha, mango, kiwi and coconut (v)

Overnight oats med persika, yogurt och frön

155,-

Overnight oats with peach, yoghurt and seeds

Havregrynsgrot med mandelsmör, havremjolk med kanel & kardemumma.

145,-

Serveras med färska bär (vegan)

Oatmeal with almond butter, oat milk with cinnamon and cardamom. Served with fresh berries (vegan)

Yoghurtskum med bär och Grand Hôtels granola

195,-

Yoghurt foam with berries and Grand Hôtel's granola

Färsk frukt- och bärtallrik

205,-

Fresh cut fruits and berries

Kvarg med björnbär och frön

205,-

Quark with blackberries and seeds

Svenska pannkakor med florsocker, färska bär och sirap

205,-

Swedish pancakes with powdered suger, fresh berries and mable syrup

French toast sticks med mandel och sirap

205,-

French toast sticks with almond and syrup

FRUKOST SMÖRGÅSAR / BREAKFAST SANDWICHES

Stekt croissant med kalkon, pickles och senapskrème <i>Grilled croissant with turkey, pickles and mustard cream</i>	245,-
Sesam- och avokadosmörgås med pocherat ägg och vattenkrasse <i>Sesame and avocado sandwich with poached egg and watercress</i>	195,-
Smörstekt bröd med äggröra, Pata negra och Parmesan <i>Butterfried bread with scrambled egg, Pata negra and Parmesan</i>	195,-
Bagel med kallrökt regnbågslox, avokado och gräslök <i>Bagel with cold smoked trout, avocado and chives</i>	195,-

FRUKOSTÄGG / BREAKFAST EGG

Ägg Benedict med hollandaisesås, grillad skinka, pocherat ägg och gräslök <i>Eggs Benedict with hollandaise sauce, grilled ham, poached eggs and chives</i>	285,-
Skandinavisk Ägg Benedict med kallrökt regnbåge, pocherat ägg, hollandaise och gräslök <i>Eggs Royal with cold smoked trout, poached eggs, hollandaise sauce and chives</i>	285,-
Omelett med två alternativ; skinka, paprika, västerbottensost, champinjoner, tomat, spenat eller salladslök <i>Omelette with choice of two items; ham, bell pepper, Västerbottens cheese, mushrooms, tomato, spinach or spring onion</i>	265,-
Extra omelettbillbehör / <i>Extra omelette ingredients</i>	15,- / per item
Äggröra med brynt smör, gräslök och svart peppar <i>Scrambled eggs with browned butter, chives and black pepper</i>	195,-
Val av två ägg; pocherat, kokt eller stekt <i>Your choice of two eggs; poached, boiled or fried</i>	125,-
Prinskorv, bacon eller bräckt skinka <i>Sausage, bacon or ham</i>	60,-

*MSC (Certified Sustainable Seafood)

**Locally sourced produce

(v) – vegan

Please ask us where the meat comes from and kindly let us know if you have any allergies. Our regular milk and cream are locally sourced from Stockholm Mejeri.

À LA CARTE

Serveras söndag-torsdag 11.00 – 00.30, fredag-lördag 11.00 – 01.30

En roomserviceavgift om 120 kr tillkommer.

Served Sunday-Thursday 11.00-00.30, Friday-Saturday 11.00-01.30

A delivery charge of 120 SEK will be added.

FOR THE DRINK

Paleta de Pata Negra 30 gr 175,-

Grillad havskräfta* med vitlök, örter, sirachamajonnäs, espilette paprika 275,-
Grilled langoustines with garlic, herbs, siracha mayonnaise, and espilette peppers*

Hollandaise gratinerat ostron 75,-
Hollandaise gratinaited oyster

Canteloup Philibon melon 105,-
Canteloup melon

Kalix löjrom med rödlök, gräddfil och pommes frites 195,-
Kalix bleak roe with red onion, sour cream and frensh fries

Wagyu slider med brioche, dijonmajonnäs, lök, saltgurka och ost 145,-
Wagyu slider with brioche, dijon mayonnaise, onion, pickled gherkin and cheese

SMALL APPETIZERS

Friterad majs med sriracha och parmesan 205,-
Deep fried corn with sriracha and Parmesan

Saltgurka med yoghurt från Löfsta gårdsmejeri** och honung 145,-
*Pickled gherkin with yoghurt from Löfsta farm** and honey*

Råa dippgrönsaker med grön chilidipp 225,-
Raw vegetable sticks with green chili dip, available as vegan

Dumpling med konfiterad anka och smetana 205,-
Dumpling with confied duck and smetana

Hummersoppa med fänkål och gräddfil 255,-
Lobster soup with fennel and sour cream

Kyckling buljongsoppa med tärnad kyckling 235,-
Chicken broth soup with diced chicken

CLASSIC LUXURY

Caviar Royal Belgian Osietra Blonde 30 gr or 50 gr med toast, gräddfil, rödlök och citron <i>Caviar Royal Belgian Osietra Blonde 30 g or 50 gr with toast, sour cream, onion and lemon</i> (available as gluten and lactose-free)	1 495,- / 2 195,-
Kalixlöjrom 30 gr med toast, gräddfil, rödlök och citron <i>Bleak roe from Kalix 30 gr with toast, sour cream, onion and lemon</i> (available as gluten and lactose-free)	435,-
Halvt dussin ostron <i>Half dozen oysters</i>	375,-
Kobe-biff 100 gr (BMS 8) med sojamajonnäs, sesam, ingefära och salladslök <i>Kobe beef 100 g (BMS 8) with soy mayonnaise, sesame, ginger and spring onions</i>	795,-

BREAD DISHES

Avokadotoast med örter, fänkål, jalapeño, lime och havssalt (v) <i>Avocado toast with herbs, fennel, jalapeño, lime and seasalt</i>	225,-
Dubbel smash Wagyuburger med cheddarost, jalapeño, saltgurka och dijonnaise <i>Double smash Wagyu burger with cheddar cheese, jalapeño, pickled cucumber and dijonnaise</i>	315,-
Club sandwich med kyckling, bacon, stekt ägg, lök, avokado och dijonnaise <i>Club sandwich with chicken, bacon, fried egg, onion, avocado and dijonnaise</i>	305,-
Räksmörgås* med ägg, sallad, gräslöksmajonnäs, krasse och citron <i>Shrimp sandwich* with egg, salad, chive mayonnaise, cress and lemon</i>	315,-
Reuben sandwich med pastrami, senap och Malmaost** <i>Reuben sandwich with pastrami, mustard and Malma cheese**</i>	295,-
Steamed buns med friterad kyckling, sweet chili och bladsallad <i>Steamed buns with deep fried chicken, sweet chili and salad</i>	215,-
Ägg Benedict med skinka och pepparrot <i>Egg Benedict with ham from and horseradish</i>	295,-

SALADS

Räksallad* med gurka, fänkål, ägg, pepparrot och forellrom* <i>Shrimp* salad with cucumber, fennel, egg, horseradish and trout roe*</i>	345,-
Caesarsallad med kyckling, parmesan och brödkrutonger <i>Caesar salad with chicken, parmesan cheese and croutons</i>	310,-
Grand Hôtels kålsallad med kyckling, parmesan, gurka, broccoli, morot, mandel och aprikos <i>Grand Hôtel's kale salad with chicken, parmesan, cucumber, broccoli, carrot, almonds and apricots</i> (available as vegan)	325,-

PLATES

Wagyu-oxfilé med pepparsky och avokado-, tomat- och löksallad <i>Wagyu tenderloin, pepper jus and avocado, tomato and onion salad</i>	795,-
Svensk ryggbiff med konfiterad lök, pommes frites och béarnaise <i>Swedish sirloin steak with confited onion, french fries and béarnaise sauce</i>	495,-
Svensk lammkebab med hummus och pitabröd <i>Swedish lamb kebab with hummus and pita bread</i>	345,-
Fish* & chips med gurkmajonnäs och citron <i>Fish* & chips with cucumber mayonnaise and lemon</i>	325,-
Ångad torsk* med räkor, ägg, pepparrot, kokt potatis och brynt smör <i>Steamed cod* with shrimps, egg, horseradish, boiled potato and browned butter</i>	315,-
Tofu ramen med kål, risnudlar, koriander och chili (v) <i>Tofu ramen with cabbage, rice noodles, coriander and chili (v)</i>	265,-
Naturell omelett med grönsallad <i>Plain omelette with small green salad</i>	205,-

SIDES

Pommes frites (v)	60,-
Pommes frites med tryffelmajonnäs <i>French fries with truffle mayonnaise</i>	195,-
Liten grönsallad med vinäggrett, tomat, rädisa, avokado och gurka (v) <i>Small green salad with vinaigrette, tomato, radish, avocado and cucumber</i>	175,-
Tempurafriterad blomkål, miso och chili (v) <i>Tempura fried cauliflower, miso and chili</i>	165,-

KIDS CHOICE

Pasta Bolognese med Parmesan 95,-
Pasta Bolognese with Parmesan cheese

Hamburgare med brioche, ost och majonnäs. Sallad, tomat och pommes frites vid sidan. 95,-
Hamburger with bricoh, cheese and mayonnaise. Lettuce, tomato and frensh fries on the side.

CHEESE & SWEETS

Urval av ostar med krutonger och marmelad (Wrångebäck, Sörmlands ädel**, Brie de Meaux) 225,-
*Selection of artisan cheeses with crutons and marmalade (Wrångebäck, Sörmlands ädel**, Brie de Meaux)*

En kula glass eller sorbet, vanilj- / jordgubb- / chokladglass eller hallon- / kokossorbet 65,-
One scoop of ice cream or sorbet, vanilla / strawberry / chocolate ice cream or raspberry / coconut sorbet

Vaniljglass med chokladbräck och chokladsås 155,-
Vanilla ice cream with chocolate crisp and chocolate sauce

Italiensk maräng, lemon curd, smulcrumble och vaniljglass 160,-
Italian meringue, lemon curd, crumble and vanilla ice cream

French toast med vaniljglass, lönnsirap och mandel 165,-
French toast with vanilla ice cream, maple syrup and almonds

Ananas med lime, mynta och kokosglass (v) 145,-
Pinapple with lime, mint and coconut ice cream

Black Forest cake 135,-
Chocolate sponge with cherries and whipped cream

Paris Brest - Choux med hasselnötspraliné och fondant 135,-
Choux with hazelnut praliné and fondant

Chokladtartelette med mandel- och hasselnötskaramell 135,-
Chocolate tartlet with almond and hazelnut caramel

Färsk frukt- och bärtallrik (v) 215,-
Fresh cut fruits and berries

5 sorter kakor 75,-
5 kinds of small cookies

Chokladtryffel 65,-
Chocolate truffle

*MSC (Certified Sustainable Seafood)

**Locally sourced produce

V – vegan

TRADITIONAL AFTERNOON TEA

595,-

Serveras alla dagar 14.00 – 16.30. En roomserviceavgift om 120 kr tillkommer.

Served 2 pm. – 4.30 pm. A delivery charge of 120 SEK will be added.

Består av en frestande samling sandwiches fyllda med varierande svenska smaker, utsökta bakverk och scones serverade med curd, lättvispad grädde, smetana, marmelad och Finest Tea Blend of Grand Hôtel.

Consisting of a mouthwatering array of sandwiches with a variety of Swedish fillings, delicate pastries, cakes and scones served with curd, whipped cream, smetana and a homemade jam and the Finest Tea Blend of Grand Hôtel.

NATTMENY / NIGHT MENU

Serveras alla dagar 00.30 – 06.00. En roomserviceavgift om 120 kr tillkommer.

Served 00.30 am. – 6 am. A delivery charge of SEK 120 will be added.

Räksmörgås* 295,-

*Shrimp sandwich**

Grillad ost- och skinksmörgås med pommes frites 245,-

Grilled cheese and ham sandwich with French fries

Caesarsallad med kyckling, parmesan och brödkrutonger 305,-

Caesar salad with chicken, parmesan cheese and croutons

Dubbel smash Wagyu burger med cheddarost, jalapeño, saltgurka, dijonnaise och pommes frites 345,-

Double smash Wagyu burger with cheddar cheese, jalapeño, pickled cucumber, dijonnaise and french fries

KALLA DRICKER / COLD DRINKS

JUICE & LÄSK / JUICE & SOFT DRINKS

Juice (apelsin, grapefrukt, ananas, tomat eller äpple) <i>Juice (orange, grapefruit, pineapple, tomato or apple)</i>	72,-
Morotsjuice <i>Carrot juice</i>	75,-
Grön Juice (äpple, broccoli, grönkål, ingefära, persilja och lime) <i>Green juice (apple, broccoli, kale, ginger, parsley and lime)</i>	68,-
Färskpressad juice, apelsin, grapefrukt eller citron <i>Freshly squeezed juice, orange, grapefruit or lemon</i>	78,-
Iste <i>Iced tea</i>	72,-
Läsk 33 cl Coca Cola Original, Coca Cola Zero, Fanta, Sprite Zero <i>Soft drinks</i>	72,-
Prebiotic Soda (äpple, fläder och äppelcidervinäger) 33 cl <i>Prebiotic Soda (apple, elderflower and apple cider vinegar)</i>	75,-
Mjölk <i>Milk</i>	54,-
Tonic Water, Club Soda, Sparkling Lemonade	72,-

VATTEN / WATER

Filtrerat stilla eller kolsyrat vatten 75 cl <i>Filtered still or sparkling water</i>	72,-
Stenkulla stilla eller kolsyrat vatten 75 cl <i>Stenkulla still or sparkling water</i>	98,-

ÖL / BEER 33 cl

Heineken Lager	The Netherlands	4,9 %	92,-
Gotland Wisby Pils	Sweden	5,0 %	92,-
Gotland Sleepy Bulldog Pale Ale	Sweden	4,8 %	105,-
Gotland Sitting Bulldog IPA	Sweden	6,4 %	105,-
Heineken Zero Lager	The Netherlands	0,0 %	75,-
Gotland Easy Rider IPA	Sweden	0,5 %	78,-
Gotland Wisby Lager	Sweden	0,5 %	75,-

VARMA DRYCKER / HOT BEVERAGES

KAFFE & CHOKLAD / COFFEE & CHOCOLATE

Our coffee is Fairtrade and our espresso is Forest Alliance Certified

Ekologiskt kaffe <i>Organic coffee</i>	68,-
Koffeinfritt kaffe <i>Decaffeinated coffee</i>	68,-
Cappuccino/caff� latte/dubbel espresso <i>Cappuccino/caff� latte/double espresso</i>	68,-
Single espresso/macchiato/ristretto <i>Single espresso/macchiato/ristretto</i>	68,-
Varm choklad <i>Hot chocolate</i>	75,-

TE / TEA

The Grand H�tel House Tea Blend	68,-
English Breakfast*, China	68,-
Earl Grey*, China	68,-
Darjeeling Singell FTGFOP1* India	68,-
Dimbula Pettiagalla OP, Sri Lanka	68,-
Hajua Assam, India	68,-
Jasmine Monkey King*, China	95,-
Lapsang Souchong*, China	68,-
King of Pu Erh 5 yrs, China	75,-
Da Hong Pao Oolong, China	95,-
Gunpowder*, China	75,-
Sencha*, Japan	75,-
Matcha, Jade Spring, Kyoto, Japan	140,-
Green mint	68,-
Chamomile	75,-
Rooibos	68,-

VIN / WINE

CHAMPAGNE & MOUSSERANDE / CHAMPAGNE & SPARKLING

	1 / 1	1 / 2	Glass
Ruinart R de Ruinart Brut, <i>Reims</i>	1395,-	845,-	235,-
Ruinart Blanc de Blancs, <i>Reims</i>	2100,-	1200,-	-
Ruinart Rosé, <i>Reims</i>	2100,-	1200,-	-
Krug Grande Cuvée, <i>Reims</i>	4900,-	2500,-	-
Moët & Chandon, Brut Impérial, <i>Épernay</i>	1500,-	-	20cl 395,-
2017 Dom Pérignon Brut, <i>Épernay</i>	4900,-	-	-
Bollinger Special Cuvée Brut, <i>Aÿ</i>	1500,-	-	-
Moltés Crémant d'Alsace, <i>Alsace, France</i>	695,-	-	-
Oddbird Blanc de Blancs - <i>Non alcoholic</i>	295,-	-	20cl 95,-
French Bloom Le Blanc - <i>Non alcoholic</i>	700,-	345,-	-

VITT VIN - WHITE WINE

	1 / 1	1 / 2	Glass
2021 Château Bonnet, Blanc, <i>Bordeaux, France</i>	-	275,-	-
2023 J.M Brocard, Chablis Sainte Claire, <i>Chablis, France</i>	-	495,-	-
2024 Domaine Gueguen, Chablis, <i>Chablis, France</i>	900,-	-	220,-
2025 Roger Champault, Sancerre "les Pierris", <i>Loire, France</i>	850,-	-	200,-
2023 Weingut Leitz, Riesling "Leitz Out", <i>Rheingau, Germany</i>	650,-	-	165,-
2020 Kistler, Chardonnay, "Les Noisetiers", <i>California, USA</i>	-	1500,-	-
2022 Aubert, Chardonnay, <i>California, USA</i>	2200,-	-	-
Leitz, Eins Zwei Zero, Non alcoholic	275,-	-	-

ROSÉ VIN / ROSÉ WINE

	1 / 1	1 / 2	Glass
2025 Château d'Esclans, Whispering Angel, <i>Provence, France</i>	720,-	495,-	185,-

RÖTT VIN / RED WINE

	1 / 1	1 / 2	Glass
2023 Mont Redon, Côtes-du-Rhône, <i>Rhône, France</i>	-	495,-	-
2021 Domaine Roux, Bourgogne Rouge, <i>Burgundy, France</i>	720,-	-	185,-
2023 Black Stallion, Cabernet Sauvignon, <i>Napa Valley, USA</i>	780,-	-	195,-
2018 Pieve Santa Restituta, Gaja, Brunello di Montalcino, <i>Tuscany, Italy</i>	-	1400,-	-
2020 Sobrero, Barolo, <i>Piedmont, Italy</i>	1250,-	-	275,-
2019 Brandini, Langhe Nebbiolo, <i>Piedmont, Italy</i>	900,-	-	-
2021 Bodega Numanthia, Termes, <i>Toro, Spain</i>	700,-	-	-
N.V. Leitz, Pinot Noir "Zero Point Five", <i>Rheingau, Germany</i>	275,-	-	-

DESSERTVIN / SWEET WINE

	1 / 1	1 / 2	Glass
Graham's Six Grapes Ruby Port <i>Douro, Portugal</i>	-	-	85,-
2023 M. Chiarlo Nivole Moscato d'Asti, <i>Piemonte, Italy</i>	-	395,-	-
2020 Château Fontebrière Sauternes <i>Bordeaux, France</i>	-	595,-	-

COCKTAILS

Serveras alla dag 11.00 – 23.00.

Served 11 am. – 11 pm.

Aperol Spritz - <i>Aperol, Champagne</i>	195,-
Gin & Tonic - <i>Stockholm Bränneri Gin / Tanqueray Gin / Hendricks Gin, tonic water</i>	195,-
Dry Martini - <i>Sipsmith gin, Cocchi extra dry vermouth</i>	195,-
Espresso Martini - <i>Belvedere vodka, Espresso coffee, Länna Bruk coffee liqueur, sugar syrup</i>	195,-
Moscow Mule - <i>Belvedere vodka, ginger beer, lime</i>	195,-
Bloody Mary - <i>Belvedere vodka, tomato juice, spices</i>	195,-
Mojito - <i>Banks 5 Island rum, lime juice, mint, soda water, sugar syrup</i>	195,-
Whiskey sour - <i>Bourbon, lemon juice, sugar syrup, bitters</i>	195,-
Old Fashioned - <i>Bourbon, sugar syrup, bitters, browned butter</i>	195,-
Tommy's Margarita - <i>Tequila, lime juice, agave syrup</i>	195,-
Pink Paloma - <i>Non alcoholic 0,5%</i>	115,-

MINIBAR / THE MINI BAR

När ni tar eller flyttar en vara från minibaren debiteras automatiskt Er rumsnota.

Ni kan fritt flytta en vara från dess plats och ställa tillbaka den inom 20 sekunder utan att den debiteras.

The interactive minibar is provided for Your convenience. Any items moved from their position will automatically be charged to Your room bill. You can move any item from its position and return it within 20 seconds without charge.

Rostade mandlar/ Roasted almonds 125 g	137,-
Pringles Chips 40 g	56,-
Organic Raw Bar 42 g	56,-
Skittels 100 g	114,-
Chocolate Lentils 100 g	114,-
Chocolate Fudge 100 g	114,-
Tutti Frutti 150 g	114,-
Liquorice Chocolate 150 g	114,-
Sparkling Water 50 cl	74,-
Tonic water	
Coca Cola Classic/Zero 33 cl	74,-
Otto Lemon & Elderflower Soda 33 cl	70,-
Heineken Lager 33 cl	89,-
Champagne Ruinart Brut 37,5 cl	845,-
Champagne Ruinart Rosé 37,5 cl	1200,-
Brocard Petit Chablis 37,5 cl	495,-
Mont Redon Côtes-du-Rhône Rouge 37,5 cl	495,-
Grey Goose Vodka 5 cl	150,-
Gin 5 cl	150,-
Rhum 5 cl	150,-
Hennessy 5 cl	150,-
Ardberg Single Malt Whisky 10 y.o 5 cl	245,-
Macallan Single Malt Whisky 12 y.o 5 cl	245,-
Aquavit 5 cl	145,-

Om ni önskar några särskilda produkter i er minibar under er vistelse, kontakta Room Service, ext. 11.

If you prefer any particular items in the minibar during your stay, please contact Room Service, ext. 11.