

IN ROOM DINING MENU

September

FRUKOSTMENYER / BREAKFAST MENUS	
ROYAL-FRUKOST / ROYAL BREAKFAST	
För två personer / <i>For two persons</i>	6 945,-
Serveras 08.00-14.00, tillåt oss 1h förberedelse. Roomserviceavgift är inkluderad. <i>Served 08.00-14.00, please allow us 1h for delivery. Delivery charge is included.</i> N.V. Ruinart Blanc de Blancs, Champagne 75 cl Caviar Huso Gold Imperial 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 <i>N.V. Ruinart Blanc de Blancs, Champagne 75 cl Caviar Huso Imperial 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</i>	
GRAND-FRUKOST / GRAND BREAKFAST	
Serveras 07.00 – 11.00. Roomserviceavgift är inkluderad <i>Served 07.00-11.00. Delivery charge is included.</i> Ditt val av två ägg serverade med korv, bacon eller bräckt skinka: omelett, ägggröra, 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. <i>Your chocie of two eggs 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.</i>	
KONTINENTAL-FRUKOST / CONTINENTAL BREAKFAST	
Serveras 07.00 – 11.00. Roomserviceavgift är inkluderad <i>Served 07.00-11.00. Delivery charge is included.</i> 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. <i>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.</i>	
FRUKOST A LA CARTE / A LA CARTE BREAKFAST	
Serveras 07.00 – 11.00. En roomserviceavgift om 120 kr. tillkommer. <i>Served 07.00-11.00. A delivery charge of 120 SEK will be added.</i>	
LÄTT, FRUKTIGT OCH SÖTT / FRESH, FRUITY AND SWEET	
Chiapudding med banan, rostad kokos, granola och färska bär (vegan) <i>Chia pudding with banana, roasted coconut, granola and fresh berries (vegan)</i>	155,-
Overnight oats med choklad, banan och hallon (vegan) <i>Overnight oats with chocolate, banana and raspberries (vegan)</i>	145,-
Havregrynsgröt med mandelsmör, havremjölk med kanel & kardemumma. Serveras med färska bär (vegan) <i>Oatmeal with almond butter, oat milk with cinnamon and cardamom. Served with fresh berries (vegan)</i>	145,-
Turkisk yoghurt med apelsin, lönnsirap & Grand Hôtels granola <i>Turkish yoghurt with orange, maple syrup and Grand Hôtel's granola</i>	155,-
Färsk frukt- och bärtallrik <i>Fresh cut fruits and berries</i>	195,-
Jordgubbsyoghurt med färska jordgubbar och lime <i>Strawberry yoghurt with fresh strawberries and lime</i>	145,-
Svenska pannkakor med florsocker, färska bär och sirap <i>Swedish pancakes with powdered suger, fresh berries and mable syrup</i>	205,-
French toast sticks med mandel och sirap <i>French toast sticks with almond and syrup</i>	195,-

FRUKOST SMÖRGÅSAR / BREAKFAST SANDWICHES

Croissant med kallrökt regnbåge med kapriscrème, inlagd rödlök och sallad 245,-
Croissant with cold smoked trout with capers crème, pickled onions and salad

Sesam- och avokadosmörgås med pocherat ägg och vattenkrasse 185,-
Sesame and avocado sandwich with poched egg and watercress

Varm smörgås med skinka, Västerbottensost, äggröra och vattenkrasse 125,-
Warm sandwich with ham, Västerbottens cheese, scrambled eggs and water cress

Pan con tomat och avokado 165,
Pan con tomato and avocado

FRUKOSTÄGG / BREAKFAST EGG

Ägg Benedict med hollandaisesås, grillad skinka, pocherat ägg och gräslök 245,-
Eggs Benedict with hollandaise sauce, grilled ham, poached eggs and chives

Skandinavisk Ägg Benedict med kallrökt trout, pocherat ägg, hollandaise och gräslök 245,-
Eggs Royal with cold smoked regnbåge, poached eggs, hollandaise sauce and chives

Stekt ägg med korv, bönor, bacon och tomat 285,-
Fried egg with sausage, beans, bacon and tomato

Omelett med två alternativ; skinka, paprika, västerbottensost, champinjoner, tomat, spenat eller salladslök 255,-
Omelette with choice of two items; ham, bell pepper, Västerbottens cheese, mushrooms, tomato, spinach or spring onion

Extra omelettbillbehör / *Extra omelette ingredients* 15,- / per item

Äggröra med brynt smör, gräslök och svart peppar 145,-
Scrambled eggs with browned butter, chives and black pepper

Val av två ägg; pocherat, kokt eller stekt 120,-
Your choice of two eggs; poached, boiled or fried

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.

CLASSIC LUXURY

Caviar Huso Imperial 30 gr or 50 gr med klassiska tillbehör 1 315,- /1 915,-
Caviar Huso Imperial 30 g or 50 gr with classic condiments, available as gluten and lactose-free

Kalixlöjrom 30 gr med klassiska tillbehör 425,-
Bleak roe from Kalix 30 gr with classic condiments, available as gluten and lactose-free

Havskräftor* med aioli 295,-
Langoustines with aioli*, available as gluten and lactose-free

½ dussin ostron med schalottenlöksvinäger 345,-
½ dozen oysters with shallot vinegar

Palleta de Pata Negra 70 gr 215,-

SMALL APPETIZERS

Friterad majs med Sriracha och Parmesan 175,-
Deep fried corn with Sriracha and Parmesan cheese

Saltgurka med smetana och honung 105,-
Pickled gherkin with smetana and honey

Grönsaksconsommé v 195,-
Vegetable consommé

Friterad potatis med gräddfil och chimichurri 125,-
Deep fried potatoes with sour cream and chimichurri

Råa dippgrönsaker med grön chilidipp 155,-
Raw vegetable sticks with green chili dip, available as vegan

SALADS

Räksallad* med avokadodressing och stenbitsrom* 325,-
Shrimp salad with avocado dressing and lumpfish* roe*

Halstrad gulfenad tonfisk* med avokado, ingefära och soja 315,-
Blackened yellowfin tuna with avocado, ginger and soy*

Caesarsallad med kyckling, parmesan och brödkrutonger 295,-
Caesar salad with chicken, parmesan cheese and croutons

Grand kålsallad med kyckling, parmesan, nötter och aprikos 305,-
Grand kale salad with chicken, parmesan, nuts and apricots, available as vegan

BREAD DISHES

Avokado toast med örter, lime och havssalt
Avocado toast with herbs, lime and seasalt

V145,-

Dubbel smashed burger med cheddarost, jalapeño och saltgurka
Double smashed burger with cheddar cheese, jalapeño and pickled cucumber

265,-

Clubsandwich med kyckling och bacon
Club sandwich with chicken and bacon

285,-

Räksmörgås*
*Shrimp sandwich**

275,-

Steamed buns med fläksida från Nibble gård, kimchi och teriyaki
Steamed buns with pork belly from Nibble farm, kimchi and teriyaki

225,-

Steamed buns med shimeijsvamp, chili och vårlök
Steamed buns with shimeij mushroom, chili and spring onions

V225,-

Ägg Benedict med färskriven pepparrot
Egg Benedict with grated raw horseradish

275,-

SIDES

Pommes frites

V55,-

Pommes frites med tryffel185,-

Pommes frites with truffle

Asiatisk gurksallad

V110,-

Asian cucumber salad

Liten grönsallad med vinägrett

V145,-

Small green salad with vinaigrette

Grillad broccolini med kaprisdressing, vattenkrasse och rostade pumpafrön

125,-

Grilled broccolini with capers dressing, water cress and toasted pumpkin seeds

PLATES

Steak minute med Café de Paris- smör, dillkryddad pommes frites och kalvsky

395,-

Steak minute with Café de Paris butter and dill flavoured french fries

Fish & chips med gurkmajonnäs och citron

315,-

Fish & chips with cucumber mayonnaise and lemon

Sweet chili kycklingvingar med blekselleri, gräddfil och sesam

195,-

Sweet chili chicken wings with celery, sour cream and sesam

Wok med krispig tofu

V235,-

Crispy tofu wok

Naturell omelett med grönsallad

195,-

Plain omelette with small green salad

SCANDINAVIAN CLASSICS

Smörrebröd med kallrökt regnbåge och pepparrot

225,-

Danish sandwich with cold smoked trout and horseradish

Älg- och fläskköttbullar med kokt potatis, gräddsås, lingon och saltgurka

235,-

Swedish meat balls made of elk and pork served with boiled potatoes, cream sauce, lingonberries, pickled cucumber

Ångad torsk med Sandefjordsås, räkor*, rivet ägg och kokt potatis

295,-

Steamed cod with Sandefjord sauce, shrimps, grated egg and boiled potatoes*

KIDS CHOICE

Pasta Bolognese med Parmesan

95,-

Pasta Bolognese with Parmesan cheese

Cornflakesfriterad kyckling med majonnäs och citron

95,-

Corn flakes fried chicken with mayonnaise and lemon

CHEESE & SWEETS

Urval av ostar med tillbehör

215,-

Selection of cheeses with condiments

Päronkompott med smuldeg, vaniljglass och inkokt päron

155,-

Pear compote with crumble, vanilla ice cream and poached pear

Vaniljglass med färska med färska bär

155,-

Vanilla ice cream with fresh berries

Vaniljglass med chokladbräck och chokladsås

145,-

Vanilla ice cream with chocolate crisp and chocolate sauce

Sockerkaka med blåbärsglass och inlagda blåbär

155,-

Sponge cake with blueberry ice cream and blueberries

Färsk frukt- och bärtallrik

V195,-

Fresh cut fruits and berries

Chokladmoussebakelse, cheesecake eller morotskaka

135,-

Chocolate mousse cake, cheesecake or carrot cake

Mazarin eller 5 sorter kakor

75,-

Mazarin or 5 kinds of small cookies

Chokladtryffel

65,-

Chocolate truffle

*MSC (Certified sustainable seafood) V – vegan
Please inform us if you have any allergies.

TRADITIONAL AFTERNOON TEA	575,-
Serveras alla dagar 14.00 – 16.30. En roomserviceavgift om 120 kr tillkommer.	
<i>Served 2 pm. – 4.30 pm. A delivery charge of 120 SEK will be added.</i>	

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.	
<i>Served 00.30 am. – 6 am. A delivery charge of SEK 120 will be added.</i>	
Räksmörgås*	275,-
<i>Shrimp sandwich*</i>	
Pizza funghi	195,-
<i>Pizza funghi</i>	
Caesarsallad med kyckling, hyvlad parmesan och brödkrutonger	295,-
<i>Caesar salad with chicken, parmesan cheese and croutons</i>	
Hamburgare och pommes frites 160 gr	315,-
<i>Hamburger with french fries 160 gr</i>	

KALLA DRYCKER / COLD DRINKS

JUICE & LÄSK / JUICE & SOFT DRINKS

Juice (apelsin, grapefrukt, ananas, tomat eller äpple)	62,-
<i>Juice (orange, grapefruit, pineapple, tomato or apple)</i>	
Morotsjuice	75,-
<i>Carrot juice</i>	
Färskpressad juice (apelsin, grapefrukt eller citron)	75,-
<i>Freshly squeezed juice (orange, grapefruit or lemon)</i>	
Iste	62,-
<i>Iced tea</i>	
Läsk 33 cl	62,-
<i>Soft drinks</i>	
Mjölk	35,-
<i>Milk</i>	
Tonic Water, Club Soda, Sparkling Lemonade	62,-

VATTEN / WATER

Filtrerat stilla eller kolsyrat vatten 75 cl	72,-
<i>Filtered still or sparkling water</i>	
Stenkulla stilla eller kolsyrat vatten 75 cl	89,-
<i>Stenkulla still or sparkling water</i>	

ÖL / BEER 33 cl

Heineken Lager	The Netherlands	4,9 %	89,-
Spendrups Signatur Lager	Sweden	4,7 %	89,-
Gotland Sleepy Bulldog Pale Ale	Sweden	4,8 %	105,-
Gotland Sitting Bulldog IPA	Sweden	6,4 %	105,-
Heineken Zero Lager	The Netherlands	0,0 %	85,-
Gotland Easy Rider IPA	Sweden	0,5 %	78,-
Gotland Wisby Lager	Sweden	0,5 %	75,-

VARMA DRYCKER / HOT BEVERAGES

KAFFE & CHOKLAD / COFFEE & CHOCOLATE

Ekologiskt kaffe <i>Ecological coffee</i>	62,-
Koffeinfritt kaffe <i>Decaffeinated coffee</i>	62,-
Cappuccino/caff� latte/dubbel espresso <i>Cappuccino/caff� latte/double espresso</i>	62,-
Single espresso/macchiato/ristretto <i>Single espresso/macchiato/ristretto</i>	62,-
Varm choklad <i>Hot chocolate</i>	65,-

TE / TEA

The Grand H�tel House Tea Blend	62,-
English Breakfast organic, China	62,-
Earl Grey organic, China	62,-
Tukvar, Darjeeling India	62,-
Hajua, Assam, India	65,-
Jasmine Monkey King, China	65,-
Dong Ding Oolong (Formosa), Taiwan	75,-
Fancy Oolong Butterfly, Taiwan	95,-
Gunpowder organic, China	75,-
Sencha KKH2 organic, Japan	75,-

VIN / WINE

CHAMPAGNE & MOUSSERANDE / CHAMPAGNE & SPARKLING

	1/1	1/2	Glass
Ruinart R de Ruinart Brut, <i>Reims</i>	1250,-	795,-	210,-
Ruinart Blanc de Blancs, <i>Reims</i>	1900,-	1100,-	-
Ruinart Ros�, <i>Reims</i>	2100,-	1200,-	-
Mo�t & Chandon Brut Imp�rial, <i>�pernay</i>	1500,-	-	20 cl 395,-
2013 Dom P�rignon Brut, <i>�pernay</i>	4700,-	-	-
Krug Grande Cuv�e, <i>Reims</i>	4700,-	2350,-	-
Bollinger Special Cuv�e Brut, <i>Aj</i>	1500,-	-	-
Molt�s Cr�mant d'Alsace, <i>Alsace, France</i>	695,-	-	-
Oddbird Blanc de Blancs - <i>Non alcoholic</i>	295,-	-	20 cl 95,-

VITT VIN - WHITE WINE

	1/1	1/2	Glass
2020 Jean-Luc Colombo C�tes-du-Rh�ne Blanc <i>Rh�ne, France</i>	-	275,-	-
2022 Weingut Leitz Riesling 'Leitz Out' <i>Rheingau, Germany</i>	620,-	-	160,-
2022 Pascal Jolivet Sancerre <i>Loire, France</i>	850,-	-	200,-
2022 Domaine Gueguen Petit Chablis <i>Chablis, France</i>	820,-	-	215,-
2016 Roche de Bellene Bourgogne Blanc <i>Burgundy, France</i>	-	500,-	-
2022 J.M Brocard Chablis 1er Cru Montmains <i>Chablis, France</i>	895,-	-	-
2019 Ra�l Perez Sketch Albari�o <i>Rias Baixas, Spain</i>	1100,-	-	-
2016 Hyde de Vilaine Chardonnay <i>California, USA</i>	1800,-	-	-
2021 Oliver Leflaive Meursault <i>Burgundy, France</i>	3000,-	-	-
Leitz Eins Zwei Zero Non alcoholic	250,-	-	-

ROSÉ VIN / ROSÉ WINE

	1/1	1/2	Glass
2021 Château d’Esclans ’Whispering Angel’ <i>Provence, France</i>	720,-	475,-	185,-

RÖTT VIN / RED WINE

	1/1	1/2	Glass
2020 Jean-Luc Colombo Côtes-du-Rhône <i>Rhône, France</i>	-	275,-	-
2021 Albert Ponnelle Bourgogne Rouge <i>Burgundy, France</i>	900,-	-	225,-
2020 Black Stallion Cabernet Sauvignon <i>Napa Valley, USA</i>	780,-	-	195,-
2016 Château Potensac Médoc <i>Bordeaux, France</i>	-	850,-	-
2020 Alberto Orte ’Vara Y Pulgar’ <i>Valdeorras, Spain</i>	800,-	-	-
2018 Col d’Orcia Brunello di Montalcino, <i>Tuscany, Italy</i>	950,-	-	-
2019 Brandini Langhe Nebbiolo <i>Piedmont, Italy</i>	900,-	-	-
2021 Hirsch Pinot Noir ’San Andreas Fault’ <i>California, USA</i>	-	1300,-	-
2011 Domaine Barthod Chambolle-Musigny 1er Cru ’Les Cras’ <i>Burgundy, France</i>	3000,-	-	-
N.V. Leitz Pinot Noir "Zero Point Five", <i>Rheingau, Germany</i>	250,-	-	-

DESSERTVIN / SWEET WINE

	1/1	1/2	Glass
Graham’s Six Grapes Ruby Port <i>Douro, Portugal</i>	-	-	85,-
2022 M. Chiarlo Nivole Moscato d’Asti <i>Piemonte, Italy</i>	-	395,-	-
2020 Château Fontebride Sauternes <i>Bordeaux, France</i>	-	595,-	-

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.

Marcona mandlar/ Marcona almonds 125 g	135,-
Pringles Chips 40 g	45,-
Skittels 100 g	85,-
Chocolate Lentils 100 g	85,-
Tutti Frutti 150 g	135,-
Liqorice chocolate 150 g	145,-
Sparkling Water 50 cl	62,-
Coca Cola Classic/Zero 33 cl	62,-
Vitamin Well 50 cl	62,-
Spendrups Signatur Lager 33 cl	89,-
Champagne Ruinart Brut 37,5 cl	795,-
Champagne Ruinart Rosé 37,5 cl	1200,-
Brocard Petit Chablis 37,5 cl	495,-
Mont Redon Côtes-du-Rhône Rouge 37,5 cl	495,-
Gin & Tonic, premixed 27,5 cl	195,-
Negroni 10 cl	195,-
Stockholms Bränneri Gin 5 cl	150,-
Purity Vodka 5 cl	150,-
Diplomatico Rhum 5 cl	150,-
Ardberg Single Malt Whisky 10 y.o 5 cl	245,-
Macallan Single Malt Whisky 12 y.o 5 cl	245,-
Grand 1874 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.