

IN ROOM DINING MENU

September

FRUKOSTMENYER / BREAKFAST MENUS

ROYAL-FRUKOST / ROYAL BREAKFAST

För två personer / For two persons

6 945,-

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 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

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

GRAND-FRUKOST / GRAND BREAKFAST

440,-

Serveras 07.00 – 11.00. Roomserviceavgift är inkluderad

Served 07.00-11.00. Delivery charge is included.

Ditt val av två 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 färsk frukt 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 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

380,-

Serveras 07.00 – 11.00. Roomserviceavgift är inkluderad

Served 07.00-11.00. 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 banan, rostad kokos, granola och färska bär (vegan)

155,-

Chia pudding with banana, roasted coconut, granola and fresh berries (vegan)

Overnight oats med choklad, banan och hallon (vegan)

145,-

Overnight oats with chocolate, banana and raspberries (vegan)

Havregrynsgröt med mandelsmör, havremjölk med kanel & kardemumma.

145,-

Serveras med färska bär (vegan)

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

Turkisk yoghurt med apelsin, lönnsirap & Grand Hôtels granola

155,-

Turkish yoghurt with orange, maple syrup and Grand Hôtel's granola

Färsk frukt- och bärtallrik

195,-

Fresh cut fruits and berries

Jordgubbsyoghurt med färska jordgubbar och lime

145,-

Strawberry yoghurt with fresh strawberries and lime

Svenska pannkakor med florsocker, färska bär och sirap

205,-

Swedish pancakes with powdered sugar, fresh berries and maple syrup

French toast sticks med mandel och sirap

195,-

French toast sticks with almond and syrup

FRUKOST SMÖRGÅSAR / BREAKFAST SANDWICHES

Croissant med kallrökt regnbåge med kapriscrème, inlagd rödlök och sallad <i>Croissant with cold smoked trout with capers crème, pickled onions and salad</i>	245,-
Sesam- och avokadosmörgås med pocherat ägg och vattenkrasse <i>Sesame and avocado sandwich with poched egg and watercress</i>	185,-
Varm smörgås med skinka, Västerbottensost, ägggröra och vattenkrasse <i>Warm sandwich with ham, Västerbottens cheese, scrambled eggs and water cress</i>	125,-
Pan con tomat och avokado <i>Pan con tomato and avocado</i>	165,-

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>	245,-
Skandinavisk Ägg Benedict med kallrökt trout, pocherat ägg, hollandaise och gräslök <i>Eggs Royal with cold smoked regnbåge, poached eggs, hollandaise sauce and chives</i>	245,-
Stekt ägg med korv, bönor, bacon och tomat <i>Fried egg with sausage, beans, bacon and tomato</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>	255,-
Extra omelettbillbehör / <i>Extra omelette ingredients</i>	15,- / per item
Ägggröra med brynt smör, gräslök och svart peppar <i>Scrambled eggs with browned butter, chives and black pepper</i>	145,-
Val av två ägg; pocherat, kokt eller stekt <i>Your choice of two eggs; poached, boiled or fried</i>	120,-

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 gulfnad 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 <i>Avocado toast with herbs, lime and seasalt</i>	V	145,-
Dubbel smashed burger med cheddarost, jalapeño och saltgurka <i>Double smashed burger with cheddar cheese, jalapeño and pickled cucumber</i>		265,-
Clubsandwich med kyckling och bacon <i>Club sandwich with chicken and bacon</i>		285,-
Räksmörgås* <i>Shrimp sandwich*</i>		275,-
Steamed buns med fläskside från Nibble gård, kimchi och teriyaki <i>Steamed buns with pork belly from Nibble farm, kimchi and teriyaki</i>		225,-
Steamed buns med shimejisvamp, chili och vårlök <i>Steamed buns with shimeji mushroom, chili and spring onions</i>	V	225,-
Ägg Benedict med färskrivna pepparrot <i>Egg Benedict with grated raw horseradish</i>		275,-

SIDES

Pommes frites	V	55,-
Pommes frites med tryffel <i>Pommes frites with truffle</i>		185,-
Asiatisk gurksallad <i>Asian cucumber salad</i>	V	110,-
Liten grönsallad med vinägrett <i>Small green salad with vinaigrette</i>	V	145,-
Grillad broccolini med kaprisdressing, vattenkrasse och rostade pumpafrön <i>Grilled broccolini with capers dressing, water cress and toasted pumpkin seeds</i>		125,-

PLATES

Steak minute med Café de Paris- smör, dillkryddad pommes frites och kalvsky <i>Steak minute with Café de Paris butter and dill flavoured french fries</i>		395,-
Fish & chips med gurkmajonnäs och citron <i>Fish & chips with cucumber mayonnaise and lemon</i>		315,-
Sweet chili kycklingvingar med blekselleri, gräddfil och sesam <i>Sweet chili chicken wings with celery, sour cream and sesame</i>		195,-
Wok med krispig tofu <i>Crispy tofu wok</i>	V	235,-
Naturell omelett med grönsallad <i>Plain omelette with small green salad</i>		195,-

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 V 195,-

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.

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* 275,-

*Shrimp sandwich**

Pizza funghi 195,-

Pizza funghi

Caesarsallad med kyckling, hyvlat parmesan och brödkrutonger 295,-

Caesar salad with chicken, parmesan cheese and croutons

Hamburgare och pommes frites 160 gr 315,-

Hamburger with french fries 160 gr

KALLA DRICKER / COLD DRINKS

JUICE & LÄSK / JUICE & SOFT DRINKS

Juice (apelsin, grapefrukt, ananas, tomat eller äpple) 62,-
Juice (orange, grapefruit, pineapple, tomato or apple)

Morotsjuice 75,-
Carrot juice

Färskpressad juice (apelsin, grapefrukt eller citron) 75,-
Freshly squeezed juice (orange, grapefruit or lemon)

Iste 62,-
Iced tea

Läsk 33 cl 62,-
Soft drinks

Mjölk 35,-
Milk

Tonic Water, Club Soda, Sparkling Lemonade 62,-

VATTEN / WATER

Filtrerat stilla eller kolsyrat vatten 75 cl 72,-
Filtered still or sparkling water

Stenkulla stilla eller kolsyrat vatten 75 cl 89,-
Stenkulla still or sparkling water

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/caffè latte/dubbel espresso <i>Cappuccino/caffè 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 Hôtel 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 Rosé, <i>Reims</i>	2100,-	1200,-	-
Moët & Chandon Brut Impérial, <i>Épernay</i>	1500,-	-	20 cl 395,-
2013 Dom Pérignon Brut, <i>Épernay</i>	4700,-	-	-
Krug Grande Cuvée, <i>Reims</i>	4700,-	2350,-	-
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,-	-	20 cl 95,-

VITT VIN - WHITE WINE

	1/1	1/2	Glass
2020 Jean-Luc Colombo Côtes-du-Rhône Blanc <i>Rhône, 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 Raül Perez Sketch Albariño <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 Fontebrière 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,-
Liquorice 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.