

IN ROOM DINING MENU

November

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, 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 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

195,-

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, äggröra 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>	275,-
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>	275,-
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 omelettillbehör / <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>	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 1 325,- /1 925,-
Caviar Huso Imperial 30 g or 50 gr with classic condiments, available as gluten and lactose-free

Kalixlöjrom 30 gr med klassiska tillbehör 435,-
Bleak roe from Kalix 30 gr with classic condiments, available as gluten and lactose-free

Havskräftor* med aioli 305,-
Langoustines with aioli, available as gluten and lactose-free*

½ dussin ostron med schalottenlöksvinäger 355,-
½ dozen oysters with shallot vinegar

Palleta de Pata Negra 70 gr 225,-

SMALL APPETIZERS

Friterad majs med Sriracha och Parmesan 185,-
Deep fried corn with Sriracha and Parmesan cheese

Saltgurka med smetana och honung 115,-
Pickled gherkin with smetana and honey

Hummersoppa med fänkål och gräddfil 195,-
Lobster soup with fennel and sour cream

Friterad potatis med gräddfil och chimichurri 135,-
Deep fried potatoes with sour cream and chimichurri

Råa dippgrönsaker med grön chilidipp 165,-
Raw vegetable sticks with green chili dip, available as vegan

SALADS

Räksallad* med pepparrot och forellrom* 335,-
Shrimp salad with horse radish and trout roe*

Asiatisk tonfisksallad med avokado 325,-
Asian tuna salad with avocado

Caesarsallad med kyckling, parmesan och brödkrutonger 305,-
Caesar salad with chicken, parmesan cheese and croutons

Grand kålsallad med kyckling, parmesan, nötter och aprikos 315,-
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	155,-
Toast med "boquerones" på Siklöja och löjrom <i>Toast with Vendance "boquerones" and bleak roe</i>		295,-
Dubbel smashed burger med cheddarost, jalapeño och saltgurka <i>Double smashed burger with cheddar cheese, jalapeño and pickled cucumber</i>		275,-
Clubsandwich med kyckling och bacon <i>Club sandwich with chicken and bacon</i>		295,-
Räksmörgås* <i>Shrimp sandwich*</i>		285,-
Steamed buns med fläksida från Nibble gård, kimchi och teriyaki <i>Steamed buns with pork belly from Nibble farm, kimchi and teriyaki</i>		235,-
Steamed buns med shimeijsvamp, chili och vårlök <i>Steamed buns with shimeij mushroom, chili and spring onions</i>	V	235,-
Ägg Benedict med färskriven pepparrot <i>Egg Benedict with grated raw horseradish</i>		275,-

PLATES

Steak minute med Café de Paris- smör och dillkryddade pommes frites <i>Steak minute with Café de Paris butter and dill flavoured french fries</i>		405,-
Fish & chips med gurkmajonnäs och citron <i>Fish & chips with cucumber mayonnaise and lemon</i>		325,-
Sweet chili kycklingvingar med blekselleri, gräddfil och sesam <i>Sweet chili chicken wings with celery, sour cream and sesam</i>		205,-
Wok med krispig tofu <i>Crispy tofu wok</i>	V	245,-
Naturell omelett med grönsallad <i>Plain omelette with small green salad</i>		205,-

SCANDINAVIAN CLASSICS

Smörrebröd med kallrökt regnbåge och pepparrot <i>Danish sandwich with cold smoked trout and horseradish</i>		235,-
Älg- och fläskköttbullar med kokt potatis, gräddsås, lingon och saltgurka <i>Swedish meat balls made of elk and pork served with boiled potatoes, cream sauce, lingonberries, pickled cucumber</i>		245,-
Ångad torsk med Sandefjordsås, räkor*, rivet ägg och kokt potatis <i>Steamed cod with Sandefjord sauce, shrimps*, grated egg and boiled potatoes</i>		305,-

SIDES

Pommes frites	V	65,-
Pommes frites med tryffel <i>Pommes frites with truffle</i>		65,-
Asiatisk gurksallad <i>Asian cucumber salad</i>	V	115,-
Liten grönsallad med vinägrett <i>Small green salad with vinaigrette</i>	V	155,-
Grillad broccolini med kaprisdressing, vattenkrasse och rostade pumpafrön <i>Grilled broccolini with capers dressing, water cress and toasted pumpkin seeds</i>		135,-

KIDS CHOICE

Pasta Bolognese med Parmesan <i>Pasta Bolognese with Parmesan cheese</i>		95,-
Cornflakesfriterad kyckling med majonnäs och citron <i>Corn flakes fried chicken with mayonnaise and lemon</i>		95,-

CHEESE & SWEETS

Urval av ostar med tillbehör <i>Selection of cheeses with condiments</i>		225,-
Hallonsorbet, vaniljglass, lakrits och lemoncurd <i>Raspberry sorbet, vanilla ice cream, liquorice and lemon curd</i>		155,-
Vaniljglass med färska med färska bär <i>Vanilla ice cream with fresh berries</i>		155,-
Vaniljglass med chokladbräck och chokladsås <i>Vanilla ice cream with chocolate crisp and chocolate sauce</i>		155,-
Sockerkaka med blåbärsglass och inlagda blåbär <i>Sponge cake with blueberry ice cream and blueberries</i>		165,-
Färsk frukt- och bärtallrik <i>Fresh cut fruits and berries</i>	V	205,-
Chokladmoussebakelse, cheesecake eller morotskaka <i>Chocolate mousse cake, cheesecake or carrot cake</i>		135,-
Mazarin eller 5 sorter kakor <i>Mazarin or 5 kinds of small cookies</i>		75,-
Chokladtryffel <i>Chocolate truffle</i>		65,-

*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,-
<i>Shrimp sandwich*</i>	
Grillad ost- och skinksmörgås med pommes frites	245,-
<i>Grilled cheese and ham sandwich with French fries</i>	
Caesarsallad med kyckling, hyvlad parmesan och brödkrutonger	305,-
<i>Caesar salad with chicken, parmesan cheese and croutons</i>	
Hamburgare och pommes frites 160 gr	325,-
<i>Hamburger with french fries 160 gr</i>	

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>	62,-
Morotsjuice <i>Carrot juice</i>	75,-
Färskpressad juice (apelsin, grapefrukt eller citron) <i>Freshly squeezed juice (orange, grapefruit or lemon)</i>	75,-
Iste <i>Iced tea</i>	68,-
Läsk 33 cl <i>Soft drinks</i>	68,-
Mjölk <i>Milk</i>	35,-
Tonic Water, Club Soda, Sparkling Lemonade	68,-

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>	89,-

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>Organic 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,-
2015 Dom Pérignon Brut, <i>Épernay</i>	4900,-	-	-
Krug Grande Cuvée, <i>Reims</i>	4900,-	2500,-	-
Bollinger Special Cuvée Brut, <i>Aj</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>	650,-	-	160,-
2022 Pascal Jolivet Sancerre <i>Loire, France</i>	850,-	-	200,-
2022 Domaine Gueguen Petit Chablis <i>Chablis, France</i>	850,-	-	215,-
2016 Roche de Bellene Bourgogne Blanc <i>Burgundy, France</i>	-	500,-	-
2022 J.M Brocard Chablis 1er Cru Montmains <i>Chablis, France</i>	1000,-	-	-
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	275,-	-	-

ROSÉ VIN / ROSÉ WINE

	1/1	1/2	Glass
2021 Château d'Esclans 'Whispering Angel' <i>Provence, France</i>	720,-	495,-	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,-	-	-
2019 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>	275,-	-	-

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,-	-

COCKTAILS

Serveras alla dagar 11.00 – 23.00.

Served 11 am. – 11 pm.

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
Gin & Tonic - <i>Stockholm Bränneri Gin, tonic water</i>	195
Campari Soda - <i>Campari bitters, soda water</i>	168
Mojito - <i>Banks 5 Island rum, lime juice, mint, soda water, sugar syrup</i>	195
Moscow Mule - <i>Belvedere vodka, ginger beer, lime</i>	195
Bloody Mary - <i>Belvedere vodka, tomato juice, spices</i>	195

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	50,-
Organic Raw Bar 42 g	50,-
Skittels 100 g	85,-
Chocolate Lentils 100 g	85,-
Tutti Frutti 150 g	135,-
Liquorice chocolate 150 g	145,-
Sparkling Water 50 cl	68,-
Coca Cola Classic/Zero 33 cl	68,-
Vitamin Well 50 cl	68,-
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,-
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,-
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.