

IN ROOM DINING MENU

FRUKOSTMENYER / BREAKFAST MENUS

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 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

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, 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)

Turkisk yoghurt med apelsin, lönn sirap & 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

Blåbärsyoghurt med rårörda blåbär, mandel, honung och quinoa 155,-

Blueberry yoghurt, raw-stirred blueberries, almond, honey and quinoa

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 kalkon, pickles och senapscreme <i>Croissant with turkey, pickles and mustard cream</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,-
Grillad toast med varmrökt regnbåge <i>Grilled toast with hot-smoked rainbow salmon</i>	175,-

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 svensk ryggbiff med friterad potatis, bakad tomat och stekt ägg <i>Pan-seared Swedish sirloin steak, fried potatoes, baked tomato and fried egg</i>	290,-
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 omeletttillbehör / <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>	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 Royal Belgian Osietra Blonde 30 gr or 50 gr med toast, gräddfil, rödlök och citron 1 555,- / 2 225,-

Caviar Royal Belgian Osietra Blonde 30 g or 50 gr with toast, sour cream, onion and lemon

(available as gluten and lactose-free)

Kalixlöjrom 30 gr med toast, gräddfil, rödlök och citron 435,-

Bleak roe from Kalix 30 gr with toast, sour cream, onion and lemon

(available as gluten and lactose-free)

Havskräftor* med aioli 305,-

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

Paleta de Pata Negra 70 gr 225,-

SMALL APPETIZERS

Stekt grön sparris med örtmajonnäs 185,-

Grilled green asparagus with herb mayonnaise

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

Råa dippgrönsaker med grön chilidipp 165,-

Raw vegetable sticks with green chili dip, available as vegan

SALADS

Räksallad* med gurka, fänkål, ägg, pepparrot och forellrom* 335,-

Shrimp salad with cucumber, fennel, egg, horseradish and trout roe**

Caesarsallad med kyckling, parmesan och brödkrutonger 305,-

Caesar salad with chicken, parmesan cheese and croutons

Grand Hôtels kålsallad med kyckling, parmesan, gurka, broccoli, morot, mandel och aprikos 315,-

Grand Hôtel's kale salad with chicken, parmesan, cucumber, broccoli, carrot, almonds and apricots,

(available as vegan)

BREAD DISHES

Avokadotoast med örter, fänkål, jalapeño, lime och havssalt <i>Avocado toast with herbs, fennel, jalapeño, lime and seasalt</i>	v	155,-
Dubbel smash Wagyu burger med cheddarost, jalapeño, saltgurka och dijonnaise <i>Double smash Wagyu burger with cheddar cheese, jalapeño, pickled cucumber and dijonnaise</i>		305,-
Clubsandwich med kyckling, bacon, stekt ägg, lök, avocado och dijonnaise <i>Club sandwich with chicken, bacon, fried egg, onion, avocado and dijonnaise</i>		295,-
Räksmörgås* med ägg, sallad, gräslöksmajonnäs, krasse och citron <i>Shrimp sandwich* with egg, salad, chive mayonnaise, cress and lemon</i>		285,-
Ägg Benedict med skinka från Nibble Gård och pepparrot <i>Egg Benedict with ham from Nibble farm and horseradish</i>		275,-

PLATES

Svensk ryggbiff med pommes frites, örtsallad och béarnaise <i>Swedish sirloin steak with french fries, herb salad and béarnaise sauce</i>		415,-
Fish* & chips med gurkmajonnäs och citron <i>Fish* & chips with cucumber mayonnaise and lemon</i>		325,-
Wok med krispig tofu, paprika, lök, sockerärter, broccoli och jasminris <i>Wok with crispy tofu, peppers, onion, sugar beans, broccoli and jasmine rice</i>	v	245,-
Naturell omelett med grönsallad <i>Plain omelette with small green salad</i>		205,-

SIDES

Pommes frites	v	45,-
Pommes frites med tryffel <i>Pommes frites with truffle</i>		195,-
Liten grönsallad med vinäggrett, tomat, rädisa, avokado och gurka <i>Small green salad with vinaigrette, tomato, radish, avocado and cucumber</i>	v	155,-

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 krutonger och marmelad 225,-
Selection of cheeses with crutons and marmalade

Vaniljglass med färska bär 155,-
Vanilla ice cream with fresh berries

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

Fläderparfait med färska jordgubbar och lime 165,-
Elderflower parfait with fresh strawberries and lime

Färsk frukt- och bärtallrik v 205,-
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 ask us where the meat comes from and kindly let us know 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**

Grillad ost- och skinksmörgås med pommes frites 245,-

Grilled cheese and ham sandwich with French fries

Caesarsallad med kyckling, hyvlad parmesan och brödkrutonger 305,-

Caesar salad with chicken, parmesan cheese and croutons

Hamburgare och pommes frites 160 gr 340,-

Hamburger with french fries 160 gr

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>	68,-
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>	72,-
Läsk 33 cl <i>Soft drinks</i>	72,-
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>	95,-

ÖL / BEER 33 cl

Heineken Lager	The Netherlands	4,9 %	92,-
Spendrups Signatur Lager	Sweden	4,7 %	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,-
Tukvar, Darjeeling India	68,-
Hajua, Assam, India	68,-
Jasmine Monkey King, China	68,-
Dong Ding Oolong (Formosa), Taiwan	75,-
Fancy Oolong Butterfly, Taiwan	95,-
Gunpowder*, China	75,-
Sencha KKH2*, Japan	75,-

* Organic

VIN / WINE

CHAMPAGNE & MOUSSERANDE / CHAMPAGNE & SPARKLING

	1 / 1	1 / 2	Glass
Ruinart R de Ruinart Brut, <i>Reims</i>	1295,-	845,-	220,-
Ruinart Blanc de Blancs, <i>Reims</i>	2100,-	1200,-	-
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
2021 Château Bonnet Blanc, <i>Bordeaux, France</i>	-	275,-	-
2023 J.M Brocard Chablis Sainte Claire, <i>Chablis, France</i>	-	495,-	-
2023 Weingut Leitz Riesling 'Leitz Out', <i>Rheingau, Germany</i>	650,-	-	165,-
2023 Pascal Jolivet Sancerre, <i>Loire, France</i>	850,-	-	200,-
2024 Domaine Gueguen Chablis, <i>Chablis, France</i>	900,-	-	220,-
2022 J.M Brocard Chablis 1er Cru Montmains, <i>Chablis, France</i>	1000,-	-	-
2020 Kistler Les Noisetiers Chardonnay, <i>California, USA</i>	-	1500,-	-
2012 Hyde de Vilaine Chardonnay, <i>California, USA</i>	1900,-	-	-
2021 Oliver Leflaive Meursault, <i>Burgundy, France</i>	3000,-	-	-
Leitz Eins Zwei Zero, <i>Non alcoholic</i>	275,-	-	-

ROSÉ VIN / ROSÉ WINE

	1 / 1	1 / 2	Glass
2024 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,-
2010 Pastourelle de Clerc-Milon, <i>Bordeaux, France</i>	-	1050,-	-
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,-	-
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 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.

Rostade mandlar/ Roasted almonds 125 g	145,-
Pringles Chips 40 g	60,-
Organic Raw Bar 42 g	60,-
Skittels 100 g	120,-
Chocolate Lentils 100 g	120,-
Chocolate Fudge 100 g	120,-
Tutti Frutti 150 g	120,-
Liquorice chocolate 150 g	120,-
Sparkling Water 50 cl	78,-
Coca Cola Classic/Zero 33 cl	78,-
Vitamin Well 50 cl	78,-
Spendrups Signatur Lager 33 cl	98,-
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,-
Gin & Tonic, premixed 27,5 cl	195,-
Negroni 10 cl	195,-
Purity Vodka 5 cl	150,-
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.