

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

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, 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.

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 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 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 (v)

145,-

Overnight oats with chocolate, banana and raspberries (v)

Havregrynsgröt med mandelsmör, havremjök 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

Blåbärsyoghurt med rårörda blåbär, mandel och honung

155,-

Blueberry yoghurt, raw-stirred blueberries, almond and honey

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, ägggröra 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 trout</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
Ägggröra 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,-

*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.

CLASSIC LUXURY

Caviar Royal Belgian Osietra Blonde 30 gr or 50 gr med toast, gräddfil, rödlök och citron 1 495,- / 2 195,-
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 315,-
Langoustines with aioli, available as gluten and lactose-free*

Paleta de Pata Negra 70 gr 250,-

Kobe-biff 100 gr (BMS 8) med sojamajonnäs, sesam, ingefära och salladslök 795,-
Kobe beef 100 g (BMS 8) with soy mayonnaise, sesame, ginger and spring onions

SMALL APPETIZERS

Friterad majs med sriracha och parmesan 195,-
Deep fried corn with sriracha and Parmesan

Saltgurka med yoghurt från Löfsta gårdsmejeri** och honung 135,-
*Pickled gherkin with yoghurt from Löfsta farm** and honey*

Hummersoppa med fänkål och gräddfil 245,-
Lobster soup with fennel and sour cream

Råa dippgrönsaker med grön chilidipp 210,-
Raw vegetable sticks with green chili dip, available as vegan

Grillad persika med valnötter, färskost och honung 175,-
Grilled peach with walnuts, cream cheese and honey

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 (v) <i>Avocado toast with herbs, fennel, jalapeño, lime and seasalt</i>	190,-
Dubbel smash Wagyuburger 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, avokado 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>	295,-
Reuben sandwich med pastrami, senap och Malmaost** <i>Reuben sandwich with pastrami, mustard and Malma cheese**</i>	275,-
Steamed buns med friterad kyckling, sweet chili och bladsallad <i>Steamed buns with deep fried chicken, sweet chili and salad</i>	195,-
Ägg Benedict med skinka och pepparrot <i>Egg Benedict with ham from and horseradish</i>	285,-

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 pommes frites, örtsallad och béarnaise <i>Swedish sirloin steak with french fries, herb salad and béarnaise sauce</i>	445,-
Svensk lammkebab med hummus och pitabröd <i>Swedish lamb kebab with hummus and pita bread</i>	345,-
BBQ-kycklingvingar med Sörmlands blåmögelost <i>BBQ chicken wing with Sörmland's blue cheese</i>	315,-
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 jasmiris (v) <i>Wok with crispy tofu, peppers, onion, sugar beans, broccoli and jasmiris rice</i>	245,-
Naturell omelett med grönsallad <i>Plain omelette with small green salad</i>	205,-

SIDES

Pommes frites (v)	60,-
Pommes frites "Mexiko", chipotlemajonnäs, jalapeño, lök och koriander <i>Pommes frites "Mexican Style", chipotle mayonnaise, jalapeño, onion and coriander</i>	195,-
Liten grönsallad med vinägrett, tomat, rädisa, avokado och gurka (v) <i>Small green salad with vinaigrette, tomato, radish, avocado and cucumber</i>	160,-
Tempurafriterad blomkål, miso och chili (v) <i>Tempura fried cauliflower, miso and chili</i>	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 (Wrångebäck, Sörmlands ädel**, Brie de Meaux) 225,-
*Selection of artisan cheeses with crutons and marmalade (Wrångebäck, Sörmlands ädel**, Brie de Meaux)*

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

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,-
Pineapple with lime, mint and coconut ice cream

Black Forest cake 135,-
Chocolate sponge with cherrie 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

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* <i>Shrimp sandwich*</i>	295,-
Grillad ost- och skinksmörgås med pommes frites <i>Grilled cheese and ham sandwich with French fries</i>	245,-
Caesarsallad med kyckling, parmesan och brödkrutonger <i>Caesar salad with chicken, parmesan cheese and croutons</i>	305,-
Dubbel smash Wagyuburger med cheddarost, jalapeño, saltgurka, dijonnaise och pommes frites <i>Double smash Wagyu burger with cheddar cheese, jalapeño, pickled cucumber, dijonnaise and french fries</i>	345,-

KALLA DRYCKER / 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,-
Grön Juice (äpple, broccoli, grönkål, ingenfära, 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>	75,-
Iste <i>Iced tea</i>	72,-
Läsk 33 cl <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>	95,-

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,-
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,-	-	20cl 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,-	-	20cl 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,-
2024 Roger Champault, Sancerre "les Pierris", <i>Loire, France</i>	850,-	-	200,-
2024 Domaine Gueguen, Chablis, <i>Chablis, France</i>	900,-	-	220,-
2020 Kistler, Chardonnay, "Les Noisetiers", <i>California, USA</i>	-	1500,-	-
2012 Hyde de Vilaine, Chardonnay, <i>California, USA</i>	1900,-	-	-
Leitz, Eins Zwei Zero, Non alcoholic	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
2023 Mont Redon, Côtes-du-Rhône, Rhône, <i>France</i>	-	495,-	-
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,-	-
2021 Bodega Numanthia, Termes, <i>Toro, Spain</i>	700,-	-	-
2019 Col d'Orcia, Brunello di Montalcino, <i>Tuscany, Italy</i>	950,-	-	-
2019 Brandini, Langhe Nebbiolo, <i>Piedmont, Italy</i>	900,-	-	-
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.

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,-
Otto Lemon & Elderflower Soda 33 cl	75,-
Vitamin Well 33 cl	78,-
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,-
Gin & Tonic, premixed 27,5 cl	195,-
Negroni 10 cl	195,-
Grey Goose Vodka 5 cl	150,-
Gin 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.