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 465,-

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 chocie 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 405,-

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 matcha, mango, kiwi och kokos (v) 165-
Chia pudding with matsha, mango, kiwi and coconut (v)

Overnight oats med persika, yogurt och frön 155,-
Overnight oats with peach, yoghurt and seeds

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)

Yoghurtskum med bär och Grand Hôtels granola 195,-
Yoghurt foam with berries and Grand Hôtel's granola

Färsk frukt- och bärtallrik 205,-
Fresh cut fruits and berries

Kvarg med björnbär och frön 205,-
Quark with blackberries and seeds

Svenska pannkakor med florsocker, färska bär och sirap 205,-
Swedish pancakes with powdered suger, fresh berries and mable syrup

French toast sticks med mandel och sirap 205,-
French toast sticks with almond and syrup

FRUKOST SMÖRGÅSAR / BREAKFAST SANDWICHES

Stekt croissant med kalkon, pickles och senapscrème 245,-
Grilled croissant with turkey, pickles and mustard cream

Sesam- och avokadosmörgås med pocherat ägg och vattenkrasse 195,-
Sesame and avocado sandwich with poched egg and watercress

Smörstekt bröd med äggröra, Pata negra och Parmesan 195,-
Butterfried bread with scrambled egg, Pata negra and Parmesan

Bagel med kallrökt regnbågslax, avokado och gräslök 195,-
Bagel with cold smoked trout, avocdo and chives

FRUKOSTÄGG / BREAKFAST EGG

Ägg Benedict med hollandaisesås, grillad skinka, pocherat ägg och gräslök 295,-
Eggs Benedict with hollandaise sauce, grilled ham, poached eggs and chives

Skandinavisk Ägg Benedict med kallrökt regnbåge, pocherat ägg, hollandaise och gräslök 285,-
Eggs Royal with cold smoked trout, poached eggs, hollandaise sauce and chives

Omelett med två alternativ; skinka, paprika, västerbottensost, champinjoner, tomat, spenat eller salladslök 265,-
Omelette with choice of two items; ham, bell pepper, Västerbottens cheese, mushrooms, tomato, spinach or spring onion
Extra omelettillbehör / *Extra omelette ingredients* 15,- / per item

Äggröra med brynt smör, gräslök och svart peppar 195,-
Scrambled eggs with browned butter, chives and black pepper

Val av två ägg; pocherat, kokt eller stekt 125,-
Your choice of two eggs; poached, boiled or fried

Prinskorv, bacon eller bräckt skinka 60,-
Sausage, bacon or ham

*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.*

FOR THE DRINK

Paleta de Pata Negra 30 gr 175,-

Grillad havskräfta* med vitlök, örter, sirachamajonnäs, espilette paprika 275,-
Grilled langoustines with garlic, herbs, siracha mayonnaise, and espilette peppers*

Hollandaise gratinerat ostron 75,-
Hollandaise gratinaited oyster

Kalix löjrom med rödlök, gräddfil och pommes frites 195,-
Kalix bleak roe with red onion, sour cream and frensh fries

Lobster roll med siracha majonnäs, vårlök, lime, koriander, sesamfrö och chili flakes 175,-
Lobster roll with siracha mayonnaise, spring onion, lime, coriander, sesame seed and chili flakes

Wagyu slider med brioche, dijonmajonnäs, lök, saltgurka och ost 145,-
Wagyu slider with brioche, dijon mayonnaise, onion, pickled gherkin and cheese

SMALL APPETIZERS

Friterad majs med sriracha och parmesan 215,-
Deep fried corn with sriracha and Parmesan

Steak tartar på svensk oxfilé, picklad silverlök, majonnäs, saltgurka, senap, parmesan och toast 225,-
Steak tartar of Swedish beef tenderloin, pickled onion, mayonnaise, pickle, parmesan cheese and toast

Råa dippgrönsaker med grön chilidipp 225,-
Raw vegetable sticks with green chili dip, available as vegan

Friterat ägg med svamp och tryffel 245,-
Deep fried egg with mushrooms and truffle

Hummersoppa med fänkål och gräddfil 255,-
Lobster soup with fennel and sour cream

Consommé på majskyckling från Munka-Ljungby 235,-
Consommé of corn-fed chicken from Munka-Ljungby

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 445,-
Bleak roe from Kalix 30 gr with toast, sour cream, onion and lemon
(available as gluten and lactose-free)

Halvt dussin ostron 375,-
Half dozen oysters

Kobe-biff 100 gr (BMS 8) med pak choi, shiitake och picklade grönsaker 895,-
Kobe beef 100 g (BMS 8) with pak choi, shiitake and pickled greens

BREAD DISHES

Avokadotoast med örter, fänkål, jalapeño och lime (v) 225,-
Avocado toast with herbs, fennel, jalapeño och lime

Dubbel smash Wagyuburger med cheddarost, jalapeño, saltgurka och dijonnaise 325,-
Double smash Wagyu burger with cheddar cheese, jalapeño, pickled cucumber and dijonnaise

Club sandwich med kyckling, bacon, stekt ägg, lök, avokado och dijonnaise 315,-
Club sandwich with chicken, bacon, fried egg, onion, avocado and dijonnaise

Räksmörgås* med ägg, sallad, gräslöksmajonnäs, krasse och citron 315,-
Shrimp sandwich with egg, salad, chive mayonnaise, cress and lemon*

Reuben sandwich med pastrami, senap och Malmaost** 295,-
*Reuben sandwich with pastrami, mustard and Malma cheese***

Steamed buns med grillad kyckling, chipotle och annanssalsa 225,-
Steamed buns with grilled chicken, chipotle and pineapple salsa

Ägg Benedict med skinka 295,-
Egg Benedict with ham

SALADS

Räksallad* med nobisdressing, ägg och picklade gulbetor 345,-
Shrimp salad, Nobis sauce, egg and pickled golden beets*

Caesarsallad med kyckling, parmesan och krutonger 325,-
Caesar salad with chicken, parmesan cheese and croutons

Grand Hôtels kålsallad med kyckling, parmesan, gurka, broccoli, morot, mandel och aprikos 325,-
Grand Hôtel´s kale salad with chicken, parmesan, cucumber, broccoli, carot, almonds and apricots,
(available as vegan)

PLATES

Wagyu-oxfilé med pepparsky och sallad med avokado-, tomat- och lök 795,-
Wagyu tenderloin, pepper jus and salad with avocado, tomato and onion

Svensk ryggbiff med konfiterad lök, pommes frites och béarnaise 495,-
Swedish sirloin steak with confited onion, french fries and béarnaise sauce

Svensk lammkebab med hummus, pitabröd, rödkål, inlagd silverlök, siracha och pommes pinnes 345,-
Swedish lamb kebab with hummus, pita bread. red cabbage, pickled silver onion, siracha and pommes pinnes

Fish* & chips med gröna ärtor och tartarsås och citron 325,-
Fish& chips with green peas, tartar sauce and lemon*

Ångad torsk* med räkor, ägg, pepparrot, kokt potatis och brynt smör 315,-
Steamed cod with shrimps, egg, horseradish, boiled potato and browned butter*

Tofu ramen med kål, risnudlar, koriander och chili (v) 265,-
Tofu ramen with cabbage, rice noodles, coriander and chili (v)

Naturell omelett med grönsallad 205,-
Plain omelette with small green salad

SIDES

Pommes frites (v) 60,-

Pommes frites med tryffelmajonnäs 195,-
French fries with truffle mayonnaise

Liten grönsallad med vinägrett, tomat, rädisa, avokado och gurka (v) 175,-
Small green salad with vinaigrette, tomato, radish, avocado and cucumber

Tempurafriterad blomkål, miso och chili (v) 165,-
Tempura fried cauliflower, miso and chili

KIDS CHOICE

Pasta Bolognese med Parmesan 95,-
Pasta Bolognese with Parmesan cheese

Hamburgare med brioche, ost och majonnäs. Sallad, tomat och pommes frites vid sidan. 95,-
Hamburger with bricohe, cheese and mayonnaise. Lettuce, tomato and frensh fries on the side.

CHEESE & SWEETS

Urval av ostar med krutonger och marmelad (Almnäs tegel, Sörmlands ädel**, Brillat-Savarin) 225,-
*Selection of artisan cheeses with crutons and marmalade (Almnäs tegel, Sörmlands ädel**, Brillat-Savarin)*

En kula glass eller sorbet, vanilj- / blåbär- / chokladglass eller hallon- / kokossorbet 65,-
One scoop of ice cream or sorbet, vanilla / blueberry / chocolate ice cream or raspberry / coconut sorbet

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

Varma äpplen med vaniljglass och mandelcrisp 165,-
Baked apples with vanilla ice cream and almond crisp

Separerad petit chou med vaniljkräm, hallonsorbet och chokladsås 175,-
Deconstructed petit chou with vanilla custard, raspberry sorbet and chocolate sauce

Ananas med lime, mynta och kokosglass (v) 145,-
Pinapple with lime, mint and coconut ice cream

Black Forest cake 135,-
Chocolate sponge with cherries 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 595,-

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* 295,-

*Shrimp sandwich**

Grillad ost- och skinksmörgås med pommes frites 245.-

Grilled cheese and ham sandwich with French fries

Caesarsallad med kyckling, parmesan och krutonger 305,-

Caesar salad with chicken, parmesan cheese and croutons

Dubbel smash Wagyuburger med cheddarost, jalapeño, saltgurka, dijonnaise och pommes frites 345,-

Double smash Wagyu burger with cheddar cheese, jalapeño, pickled cucumber, dijonnaise and french fries

KALLA DRYCKER / COLD DRINKS

JUICE & LÄSK / JUICE & SOFT DRINKS

Juice (apelsin, grapefrukt, ananas, tomat eller äpple) 72,-
Juice (orange, grapefruit, pineapple, tomato or apple)

Morotsjuice 75,-
Carrot juice

Grön Juice (äpple, broccoli, grönkål, ingenfära, persilja och lime) 68,-
Green juice (apple, broccoli, kale, ginger, parsley and lime)

Färskpressad juice, apelsin, grapefrukt eller citron 78,-
Freshly squeezed juice, orange, grapefruit or lemon

Iste 72,-
Iced tea

Läsk 33 cl Coca Cola Original, Coca Cola Zero, Fanta, Sprite Zero 72,-
Soft drinks

Prebiotic Soda (äpple, fläder och äppelcidervinäger) 33 cl 75,-
Prebiotic Soda (apple, elderflower and apple cider vinegar)

Mjölk 54,-
Milk

Tonic Water, Club Soda, Sparkling Lemonade 72,-

VATTEN / WATER

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

Stenkulla stilla eller kolsyrat vatten 75 cl 98,-
Stenkulla still or sparkling water

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 *Organic coffee*	68,-
Koffeinfritt kaffe *Decaffeinated coffee*	68,-
Cappuccino/caffé latte/dubbel espresso *Cappuccino/caffé latte/double espresso*	68,-
Single espresso/macchiato/ristretto *Single espresso/macchiato/ristretto*	68,-
Varm choklad *Hot chocolate*	75,-

TE / TEA

The Grand Hôtel House Tea Blend	68,-
English Breakfast*, China	68,-
Earl Grey*, China	68,-
Darjeeling Singell FTGFOP1* India	68,-
Dimbula Pettiagalla OP, Sri Lanka	68,-
Hajua Assam, India	68,-
Jasmine Monkey King*, China	95,-
Lapsang Souchong*, China	68.-
King of Pu Erh 5 yrs, China	75,-
Da Hong Pao Oolong, China	95,-
Gunpowder*, China	75,-
Sencha*, Japan	75,-
Matcha, Jade Spring, Kyoto, Japan	140,-
Green mint	68,-
Chamomile	75,-
Rooibos	68,-

VIN / WINE

CHAMPAGNE & MOUSSERANDE / CHAMPAGNE & SPARKLING

	1 / 1	1 / 2	Glass
Ruinart R de Ruinart Brut, *Reims*	1395,-	845,-	235,-
Ruinart Blanc de Blancs, *Reims*	2100,-	1200,-	-
Ruinart Rosé, *Reims*	2100,-	1200,-	-
Krug Grande Cuvée, *Reims*	4900,-	2500,-	-
Moët & Chandon, Brut Impérial, *Épernay*	1500,-	-	20cl 395,-
2017 Dom Pérignon Brut, *Épernay*	4900,-	-	-
Bollinger Special Cuvée Brut, *Aÿ*	1500,-	-	-
Moltés Crémant d'Alsace, *Alsace, France*	695,-	-	-
Oddbird Blanc de Blancs - *Non alcoholic*	295,-	-	20cl 95,-
French Bloom Le Blanc - *Non alcoholic*	700,-	345,-	-

VITT VIN - WHITE WINE

	1 / 1	1 / 2	Glass
2021 Château Bonnet, Blanc, *Bordeaux, France*	-	275,-	-
2023 J.M Brocard, Chablis Sainte Claire, *Chablis, France*	-	495,-	-
2024 Domaine Gueguen, Chablis, *Chablis, France*	900,-	-	220,-
2025 Roger Champault, Sancerre "les Pierris", *Loire, France*	850,-	-	200,-
2023 Weingut Leitz, Riesling "Leitz Out", *Rheingau, Germany*	650,-	-	165,-
2020 Kistler, Chardonnay, "Les Noisetiers", *California, USA*	-	1500,-	-
2022 Aubert, Chardonnay, *California, USA*	2200,-	-	-
Leitz, Eins Zwei Zero, Non alcoholic	275,-	-	-

ROSÉ VIN / ROSÉ WINE

	1 / 1	1 / 2	Glass
2025 Château d'Esclans, Whispering Angel, *Provence, France*	720,-	495,-	185,-

RÖTT VIN / RED WINE

	1 / 1	1 / 2	Glass
2023 Mont Redon, Côtes-du-Rhône, *Rhône, France*	-	495,-	-
2021 Domaine Roux, Bourgogne Rouge, *Burgundy, France*	720.-	-	185,-
2023 Black Stallion, Cabernet Sauvignon, *Napa Valley, USA*	780,-	-	195,-
2018 Pieve Santa Restituta, Gaja, Brunello di Montalcino, *Tuscany, Italy*	-	1400,-	-
2020 Sobrero, Barolo, *Piedmont, Italy*	1250,-	-	275,-
2019 Brandini, Langhe Nebbiolo, *Piedmont, Italy*	900,-	-	-
2021 Bodega Numanthia, Termes, *Toro, Spain*	700,-	-	-
N.V. Leitz, Pinot Noir "Zero Point Five", *Rheingau, Germany*	275,-	-	-

DESSERTVIN / SWEET WINE

	1 / 1	1 / 2	Glass
Graham's Six Grapes Ruby Port *Douro, Portugal*	-	-	85,-
2023 M. Chiarlo Nivole Moscato d'Asti, *Piemonte, Italy*	-	395,-	-
2020 Château Fontebride Sauternes *Bordeaux, France*	-	595,-	-

COCKTAILS

Serveras alla dagar 11.00 – 23.00.
Served 11 *am.* – 11 *pm.*

Aperol Spritz - *Aperol, Champagne*	195,-
Gin & Tonic - *Stockholm Bränneri Gin / Tanqueray Gin / Hendricks Gin, tonic water*	195,-
Dry Martini - *Sipsmith gin, Cocchi extra dry vermouth*	195,-
Espresso Martini - *Belvedere vodka, Espresso coffee, Länna Bruk coffee liqueur, sugar syrup*	195,-
Moscow Mule - *Belvedere vodka, ginger beer, lime*	195,-
Bloody Mary - *Belvedere vodka, tomato juice, spices*	195,-
Mojito - *Banks 5 Island rum, lime juice, mint, soda water, sugar syrup*	195,-
Whiskey sour - *Bourbon, lemon juice, sugar syrup, bitters*	195,-
Old Fashioned - *Bourbon, sugar syrup, bitters, browed butter*	195,-
Tommy's Margarita - *Tequila, lime juice, agave syrup*	195,-
Pink Paloma - *Non alkoholic 0,5%*	115,-

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	137,-
Pringles Chips 40 g	56,-
Organic Raw Bar 42 g	56,-
Skittels 100 g	114,-
Chocolate Lentils 100 g	114,-
Chocolate Fudge 100 g	114,-
Tutti Frutti 150 g	114,-
Liquorice Chocolate 150 g	114,-
Sparkling Water 50 cl	74,-
Tonic Water 20 cl	72,-
Coca Cola Classic/Zero 33 cl	74,-
Otto Lemon & Elderflower Soda 33 cl	70,-
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,-
Grey Goose Vodka 5 cl	150,-
Gin 5 cl	150,-
Rhum 5 cl	150,-
Hennessy 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.