

IN ROOM DINING MENU

February

FRUKOSTMENY / BREAKFAST MENU

Serveras 07.00 – 11.00. Roomserviceavgift är inkluderad.

För gäster med inkluderad frukostbuffé på Verandan finns även möjlighet att äta en Kontinental frukost i Cadierbaren med varmrätt.

Det går även att beställa Kontinental frukost via Roomservice, då tillkommer en roomserviceavgift om 120 kr.

Served 07.00-11.00. Delivery charge is included.

Guests with breakfast buffet at Verandan included have the option to order Continental breakfast with a warm dish in the Cadier bar.

A Continental breakfast served in your room is also available. A service fee of 120 SEK will be added to room service orders.

GRANDFRUKOST / GRAND BREAKFAST

440,-

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 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 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.

KONTINENTALFRUKOST / CONTINENTAL BREAKFAST

380,-

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.

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. För gäster med inkluderad frukost på Verandan finns alternativet att beställa Kontinental frukost via Roomservice. En roomserviceavgift om 120 kr tillkommer.

Served 07.00 – 11.00. Guests with breakfast buffet at Verandan included have the option to order Continental breakfast via Roomservice. A delivery charge of 120 SEK will be added.

LÄTT, FRUKTIGT OCH SÖTT / FRESH, FRUITY AND SWEET

Chiapudding med banan, rostad kokos, granola & färska bär (vegan) 145,-

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

Overnight oats med kanel, mörk choklad & färska bär (vegan) 145,-

Overnight oats with cinnamon, dark chocolate & fresh berries (vegan)

Havregrynsgröt med mandelsmör, kanel & kardemummamjölk. Serveras med blåbär eller lingon (vegan) 140,-

Oatmeal with almond butter, cinnamon & cardamom milk. Served with lingonberries or blueberries (vegan)

Turkisk yoghurt med rårörda bär, apelsin, sirap & Grand Hôtels granola 140,-

Turkish yoghurt with mixed berries, orange, maple syrup & Grand Hôtel's granola

Färsk frukt- & bärtallrik 195,-

Fresh cut fruits & berries

Grapefrukt gratinerad med vit choklad 105,-

White chocolate gratinated grapefruit

Svenska pannkakor med florsocker & färska bär 195,-

Swedish pancakes with fresh berries & powdered sugar

Fattiga riddare på brioche med färska bär, florsocker & sirap 195,-

French toast with fresh berries, powdered sugar & maple syrup

SMÖRGÅSAR / SANDWICHES

Brioche med kallrökt lax, philadelphiaost, sallad, avokado och picklad fänkål 225,-

Brioche with cold smoked salmon, Philadelphia cheese, avocado, lettuce and pickled fennel

Sesam- och avokadosmörgås på rågbröd med citron, spenat & olivolja (vegan) 195,-

Sesame and avocado sandwich on rye bread with lemon, olive oil and flaky sea salt (vegan)

Grillad croissant med rökt skinka & västerbottensost 125,-

Grilled croissant with smoked ham & Västerbottens cheese

Smörgås med stekt ägg, ricotta, avokado, hampafrön, spenat och chiliolja 185,-

Sandwich with fried egg, ricotta, avocado, hemp seeds, spinach and chili oil

ÄGG / EGG

Ägg kokt i 7 minuter med caviar 30 g. / 50 g. Serveras med rödlök, gräddfil, citron & toastbröd <i>Egg boiled for 7 minutes with caviar 30 g. / 50 g. Served with red onions, sour cream, lemon & toasted bread</i>	1115,-/1715,-
Ägg Benedict med hollandaisesås, grillad skinka, pocherat ägg & gräslök <i>Eggs Benedict with hollandaise sauce, grilled ham, poached eggs & chives</i>	245,-
Skandinavisk Ägg Benedict med kallrökt lax, pocherat ägg, hollandaise & gräslök <i>Eggs Royal with cold smoked salmon, poached eggs, hollandaise sauce & chives</i>	245,-
Omelett med två alternativ; skinka, paprika, västerbottensost, champinjoner, tomat, spenat, 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
Äggröra med färsk tryffel <i>Scrambled eggs with truffle</i>	195,-
Val av två ägg; pocherat, kokt eller stekt <i>Your choice of two eggs; poached, boiled or fried</i>	140,-

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.

SNACKS & FÖRRÄTTER / STARTERS

Caviar Royal Belgian Gold 50 gram	1815,-
Caviar Royal Belgian Gold 30 gram	1215,-
Caviar Royal Belgian Osietra 30 gram	1415,-
Ostron ½ dussin	215,-
<i>Oysters ½ dozen</i>	
½ hummer med levianbröd & Dijonmajonnäs*	415,-
<i>½ lobster with levain & Dijon mayonnaise</i>	
Oliver	95,-
<i>Olives</i>	
Pommes frites med tryffel & lagrad parmesan	165,-
<i>Truffled french fries with aged parmesan cheese</i>	
Toast Skagen*	375,-
<i>Creamy shrimp salad with toast and lemon</i>	
Toast med kalixlörrom	425,-
<i>Toast with bleak roe from Kalix</i>	
Säsongens soppa	235,-
<i>Seasonal soup</i>	
Pata Negra	205,-
<i>Pata Negra</i>	
Smörstekt toast med Pata Negra, tryffelmajonnäs, parmesan och basilika	265,-
<i>Butter fried toast with Pata Negra, truffle mayonnaise, parmesan and basil</i>	
Almnäs Tegel ost 60 g	125,-
<i>Almnäs Tegel cheese 60 g</i>	
Löfsta Blå ost 60 g	125,-
<i>Löfsta Blå cheese 60 g</i>	

HUVUDRÄTTER / MAIN COURSES

Omelett med säsongens grönsaker <i>Omelette with seasonal vegetables</i>	255,-
Pasta Chitarra med svamp, smörsås, grönkål, västerbottensost och hasselnötter <i>Pasta Chitarra with mushrooms, butter sauce, kale, Västerbottens cheese and hazelnuts</i>	285,-
Pocherad torskrygg med räkor, riven pepparrot, brynt smör och potatis <i>Poached loin of cod with shrimps, horseradish, brown butter and potatoes</i>	345,-
Grönkålssallad med spenat, mandel och kyckling <i>Kale salad with spinach, almonds and chicken</i>	305,-
Kalvschnitzel med sotad citron, sötpotatis, parmesan och örtsmör <i>Schnitzel of veal with blackened lemon, sweet potatoes, parmesan and herb butter</i>	345,-
Bookmaker-toast med svensk ryggbiff <i>Bookmaker toast with Swedish sirloin</i>	375,-
Hängmörad ryggbiff med bakade tomater, lök, pommes frites och bearnaisesås <i>Dry aged sirloin with baked tomatoes, onion, french fries and sauce Béarnaise</i>	445,-
Veckans rätt - serveras måndag till fredag <i>Weekly special - served Monday to Friday</i>	205,-

KLASSIKER / CLASSICS

Toast med kalixlöjrom <i>Toast with bleak roe from Kalix</i>	585,-
Räksmörgås på smörstekt surdegsbröd med handskalade räkor och avokado* <i>Sandwich of butter fried sourdough bread with hand peeled shrimps and avocado*</i>	335,-
Fish & chips *	315,-
Caesarsallad med kyckling <i>Caesar salad with chicken</i>	305,-
Club sandwich med pommes frites <i>Club sandwich with french fries</i>	325,-
Smashed hamburgare med jalapeños och ost. Serveras med pommes frites. <i>Smash burger with jalapeños and cheese. Served with french fries.</i>	325,-

*MSC (Certified sustainable seafood)

EFTERRÄTTER / DESSERTS

Glass / sorbet + Chokladsauce <i>Ice cream / sorbet + Chocolate sauce</i>	65,- + 45,-
Varma hjortron med vaniljglass <i>Warm cloudberries & vanilla ice cream</i>	220,-
Bakade äpplen med vaniljglass och pecannötter <i>Baked apple with vanilla ice cream and pecan nuts</i>	155,-
Färsk frukt- & bärtallrik <i>Fresh cut fruits & berries</i>	195,-
Chokladmoussebakelse, Cheesecake eller Morotskaka <i>Chocolate mousse cake, Cheesecake or Carrot cake</i>	135,-
Mazarin eller 5 sorters småkakor <i>Mazarin or 5 kinds of small cookies</i>	75,-
Chokladtryffel <i>Chocolate truffle</i>	65,-

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 – 07.00. En roomserviceavgift om 120 kr. tillkommer.

Served 00.30 am. – 7 am. A delivery charge of SEK 120 will be added.

Säsongens soppa <i>Seasonal soup</i>	235,-
Räksmörgås på smörstekt surdegsbröd med handskalade räkor och avokado* <i>Sandwich of butter fried sourdough bread with hand peeled shrimps and avocado*</i>	335,-
Caesarsallad med kyckling <i>Caesar salad with chicken</i>	305,-
Grillad toast med Pata Negra, tryffelmajonnäs, parmesan och basilika <i>Grilled toast with Pata Negra, truffle mayonnaise, parmesan and basil</i>	265,-
Smashed hamburgare med jalapeños och ost. Serveras med pommes frites. <i>Smash burger with jalapeños and cheese. Served with french fries.</i>	325,-

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>	62,-
Läsk 33 cl <i>Soft drinks</i>	62,-
Färsk mjölk <i>Fresh milk</i>	35,-
Tonic Water, Club Soda, Sparkling Lemonade	62,-

VATTEN / WATER

Ramlösa, kolsyrat eller stilla mineralvatten 33 cl <i>Ramlösa, Swedish sparkling or still mineral water</i>	62,-
Ramlösa, kolsyrat mineralvatten 80 cl <i>Ramlösa, Swedish sparkling mineral water</i>	89,-

ÖL / BEER 33 cl

Brooklyn East IPA	USA	6,9 %	90,-
Carlsberg Export	Denmark	5,5 %	85,-
Carlsberg Hof	Denmark	4,2 %	80,-
Heineken	Holland	4,9 %	85,-
Nya Carnegie Bryggeriet Luma Pils	Sweden	5,0 %	85,-
Carlsberg, Non alcoholic	Denmark	0,5 %	65,-

VARMA DRYCKER / HOT BEVERAGES

KAFFE & CHOKLAD / COFFEE & CHOCOLATE

Kaffe	62,-
<i>Coffee</i>	
Koffeinfritt kaffe	62,-
<i>Decaffeinated coffee</i>	
Cappuccino/caffè latte/dubbel espresso	62,-
<i>Cappuccino/caffè latte/double espresso</i>	
Single espresso/macchiato/ristretto	62,-
<i>Single espresso/macchiato/ristretto</i>	
Varm choklad	65,-
<i>Hot chocolate</i>	

TE / TEA

The Grand Hôtel House Tea Blend	62,-
English Breakfast	62,-
Earl Grey	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,-
Sencha KKH2, Japan	75,-

VIN / WINE

CHAMPAGNE & MOUSSERANDE / CHAMPAGNE & SPARKLING

	1/1	1/2	Glass
Ruinart R de Ruinart Brut, <i>Reims</i>	1195,-	700,-	210,-
Ruinart Blanc de Blancs, <i>Reims</i>	1900,-	1100,-	-
Moët & Chandon Brut Impérial, <i>Épernay</i>	1100,-	550,-	20 cl 195,-
2012 Dom Pérignon Brut, <i>Épernay</i>	4500,-	-	-
Krug Grande Cuvée, <i>Reims</i>	4500,-	1950,-	-
Bollinger Special Cuvée Brut, <i>Aÿ</i>	1500,-	-	-
Heidsieck Brut Rosé, <i>Mareuil-sur-Aÿ</i>	1700,-	-	-
Moltés Crémant d'Alsace, <i>Alsace, France</i>	575,-	-	-
Oddbird Blanc de Blancs - <i>Non alcoholic</i>	295,-	-	20 cl 95,-
Copenhagen Sparkling Tea 'BLÅ' <i>Jasmin, White tea, Darjeeling - Non alcoholic</i>	550,-	-	-

VITT VIN - WHITE WINE

	1/1	1/2	Glass
2020 Weingut Leitz Riesling 'Leitz Out' <i>Rheingau, Germany</i>	620,-	-	160,-
2020 Domaine Gueguen Chablis <i>Bourgogne, France</i>	820,-	-	205,-
2016 Roche de Bellene Bourgogne Blanc <i>Bourgogne, France</i>	-	500,-	-
2021 Pascal Jolivet Sancerre <i>Loire, France</i>	720,-	-	-
2020 Jean-Marc Brocard Chablis <i>1er Montmains Chablis, France</i>	820,-	-	-
2019 Raül Perez Sketch Albariño <i>Rias Baixas, Spain</i>	1100,-	-	-
2013 Hyde de Vilaine Chardonnay <i>California, USA</i>	1800,-	-	-
2019 Oliver Leflaive Meursault <i>Bourgogne, France</i>	2200,-	-	-
Leitz Eins Zwei Zero Non alcoholic	250,-	-	-

ROSÉ VIN / ROSÉ WINE

	1/1	1/2	Glass
2020 Château d'Esclans 'Whispering Angel' <i>Provence, France</i>	720,-	475,-	-
2018 Weingut Leitz Rosé <i>Rheingau, Germany 25 cl</i>	-	225,-	-

RÖTT VIN / RED WINE

	1/1	1/2	Glass
2018 Brolio Chianti Classico Barone Ricasoli <i>Tuscany, Italy</i>	620,-	320,-	160,-
2008 Tollot-Beaut 1er Cru 'Savigny-Champ-Chevrey' <i>Bourgogne, France</i>	-	750,-	-
2019 Black Stallion Cabernet Sauvignon <i>Napa Valley, USA</i>	720,-	-	180,-
2016 Château Potensac Médoc <i>Bordeaux, France</i>	-	850,-	-
2015 Alberto Orte 'A Portela' <i>Valdeorras, Spain</i>	900,-	-	-
2016 Château Latour 'Pauillac de Latour' <i>Bordeaux, France</i>	-	1500,-	-
2016 Traversa Barbaresco <i>Piedmont, Italy</i>	1300,-	-	-
2018 Hirsch Pinot Noir 'San Andreas Fault' <i>California, USA</i>	-	950,-	-
2016 Domaine Camus Gevrey-Chambertin <i>Bourgogne, France</i>	1500,-	-	375,-*
2011 Domaine Barthod Chambolle-Musigny 1er Cru 'Les Cras' <i>Bourgogne, France</i>	3000,-	-	-
Barrels & Drums Merlot <i>Non alcoholic</i>	250,-	-	-

*Served by the glass during the opening hours of the Cadier bar

DESSERTVIN / SWEET WINE

	1/1	1/2	Glass
Graham's Six Grapes Ruby Port <i>Douro, Portugal</i>	-	-	85,-
2020 Vietti Moscato d'Asti <i>Piemonte, Italy</i>	-	395,-	-

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.

Cashew Nuts 50 g	45,-
Marcona mandlar/ Marcona almonds 125 g	73,-
Pringles Chips 40 g	45,-
Chokladfabriken Flavours of Stockholm 90 g	145,-
Gott & Blandat/Candy 50 g	45,-
Chokladfabriken Milk Chocolate 25 g	45,-
Licorice 130 g	65,-
Skittels 100 g	75,-
Chocolate Lentils 100 g	75,-
Tutti Frutti 150 g	105,-
Liquorice chocolate 150 g	105,-
Ramlösa Sparkling Water 33 cl	62,-
Coca Cola Classic/Zero 33 cl	62,-
Three Cents Tonic Water 20 cl	62,-
Norr 03 Yuzo 50 cl	62,-
Carlsberg Export 33 cl	85,-
Champagne Brut 37,5 cl	700,-
Champagne Blanc de Blancs 37,5 cl	1100,-
Champagne Rosé 37,5 cl	1200,-
Jean-Luc Colombo Côtes-du-Rhône Blanc / Chateau Bonnet Blanc, Bordeaux Blanc 37,5 cl	275,-
Brocard Petit Chablis 37,5 cl	495,-
Jean-Luc Colombo Côtes-du-Rhône Rouge 37,5 cl	275,-
Campari Soda 5 cl	150,-
Tanqueray Gin & Tonic 27,5 cl	195,-
Aeris Negroni 20 cl	495,-
Stockholms Bränneri Gin 5 cl	150,-
Grey Goose Vodka 5 cl	150,-
Diplomatico Rhum 5 cl	150,-
Macallan Single Malt Whisky 5 cl	245,-
Patron Tequila 5 cl	245,-
Grand 1874 Aquavit 5 cl	145,-

Om ni önskar några särskilda produkter i er minibar under er vistelse, kontakta Room Service.

If you prefer any particular items in the minibar during your stay, please contact Room Service.