

IN ROOM DINING MENU

March

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 Royal Belgian Gold 30 gr och Kalixlörrom 30 gr med klassiska tillbehör

Skandinavisk Ägg Benedict med kallrökt lax, 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 Royal Belgian Gold 30 gr and Bleak roe from Kalix 30 gr with classic condiments

Eggs Royal with cold smoked salmon, 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.

För gäster med inkluderad frukost på Verandan finns alternativet att beställa Kontinentalfrukost via Roomservice.

En roomserviceavgift om 120 kr tillkommer.

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.

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.

FRUKOST A LA CARTE / A LA CARTE BREAKFAST

Serveras 07.00 – 11.00. Roomserviceavgift är inkluderad

Served 07.00-11.00. Delivery charge is included.

LÄTT, FRUKTIGT OCH SÖTT / FRESH, FRUITY AND SWEET

Chiapudding med banan, rostad kokos, granola och färska bär (vegan)

145,-

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

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

145,-

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

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

140,-

Oatmeal with almond butter, cinnamon and 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 and Grand Hôtel's granola

Färsk frukt- och bärtallrik

195,-

Fresh cut fruits and berries

Grapefrukt gratinerad med vit choklad

105,-

White chocolate gratinated grapefruit

Svenska pannkakor med florsocker och färska bär

195,-

Swedish pancakes with fresh berries and powdered sugar

Fattiga riddare på brioche med färska bär, florsocker och sirap

195,-

French toast with fresh berries, powdered sugar and maple syrup

FRUKOST SMÖRGÅSAR / BREAKFAST SANDWICHES

Brioche med kallrökt lax, philadelphiaost, sallad, avokado och picklad fänkål <i>Brioche with cold smoked salmon, Philadelphia cheese, avocado, lettuce and pickled fennel</i>	225,-
Sesam- och avokadosmörgås på rågbröd med citron, spenat & olivolja (vegan) <i>Sesame and avocado sandwich on rye bread with lemon, olive oil and flaky sea salt (vegan)</i>	195,-
Grillad croissant med rökt skinka & västerbottensost <i>Grilled croissant with smoked ham & Västerbottens cheese</i>	125,-
Smörgås med stekt ägg, ricotta, avocado, hampafrön, spenat och chiliolja <i>Sandwich with fried egg, ricotta, avocado, hemp seeds, spinach and chili oil</i>	185,-

FRUKOSTÄGG / BREAKFAST 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 / Extra omelette ingredients	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.

CLASSIC LUXURY

Caviar Royal Belgian Gold 30 gr or 50 gr med klassiska tillbehör 1 215,- / 1 815,-

Caviar Royal Belgian Gold 30 g or 50 gr with classic condiments

Kalixlöjrom 30 gr med klassiska tillbehör 425,-

Bleak roe from Kalix 30 gr with classic condiments

½ kokt hummer med majonnäs* 425,-

*½ lobster with mayonnaise**

½ dussin ostron med schalottenlöksvinäger 345,-

½ dozen oysters with shallot vinegar

Palleta de Pata Negra 70 gr 215,-

SMALL APPETIZERS

Pimentos de padron V 125,-

Saltgurka med smetana och honung 105,-

Pickled gherkin with smetana and honey

Picklat ägg med worcestermajonnäs 95,-

Pickled egg with Worchester mayonnaise

Kall asiatisk spenatsallad med ingefära 155,-

Cold asian spinach salad with ginger

Råa dippgrönsaker med grön chilidipp 155,-

Raw vegetable sticks with green chili dip

SALADS

Gulbeta med varmrökt lax, vattenkrasse, äpple, senap och pepparrot 285,-

Yellow beetroot with smoked salmon, watercress, apple, mustard and horseradish

Halstrad gulfenad tonfisk med avokado, ingefära och soja 315,-

Blackened yellowfin tuna with avocado, ginger and soy

Caesarsallad med kyckling, parmesan och brödkrutonger 295,-

Caesar salad with chicken, parmesan cheese and croutons

Grand ketosallad 305,-

Grand keto salad

BREAD DISHES

Avokado toast med örter, lime och havssalt <i>Avocado toast with herbs, lime and seasalt</i>	V	145,-
Hamburgare av stekt biff eller portabello <i>Hamburger with grilled beef or Portabello</i>		265,-
Clubsandwich <i>Club sandwich</i>		285,-
Råksmörgås* <i>Shrimp sandwich*</i>		275,-
Steamed buns med oxbringa, ingefära, chili och koriander <i>Steamed buns with brisket, ginger, chili and coriander</i>		225,-
Ägg Benedict med färskriven pepparrot <i>Egg Benedict with grated raw horseradish</i>		275,-

SIDES

Pommes frites	V	55,-
Tryffel pommes frites <i>Pommes frites with truffle</i>		185,-
Liten vietnamesisk gurksallad med jordnötter <i>Small Vietnamese cucumber salad with peanuts</i>		95,-
Liten grönsallad med vinäggrett <i>Small green salad with vinaigrette</i>	V	145,-
Råriven morot med apelsin <i>Grated raw carrot with orange</i>	V	95,-

PLATES

Steak frites med bearnaisesås <i>Steak frites with Bearnaise sauce</i>		395,-
Fish & chips med gurkmajonnäs och citron <i>Fish & chips with cucumber mayonnaise and lemon</i>		315,-
Buffalo wings med blekselleri och blåmögelost <i>Buffalo wings with celery and blue cheese</i>		195,-
Thaicurry och risnudlar <i>Thai curry and rice noodles</i>	V	225,-
Grand omelett <i>Grand omelette</i>		195,-

SCANDINAVIAN CLASSICS

Gubbröra med knäckebröd och västerbottensost <i>Mixture of diced egg, onion and anchovy with crisp bread and Västerbotten cheese</i>	175,-
Smörrebröd med rostbiff, pickles, remoulad och rostad lök <i>Danish sandwich with roast beef, pickles, remoulad and roasted onion</i>	185,-
Oxpyttipanna med stekt ägg, inlagda rödbetor & gurka <i>Fried diced beef and potato with fried egg, pickled beetroot and cucumber</i>	195,-

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 kex <i>Assortment of cheese with crackers</i>	215,-
Citron- & marängpaj <i>Lemon & meringue pie</i>	145,-
Vaniljglass med färska bär och halloncoulis eller chokladbräck och chokladsås <i>Vanilla ice cream with fresh berries and raspberry coulis or chocolate crisp and chocolate sauce</i>	125,-
Körsbär- och äppelorbet med sparkling sake <i>Cherry and apple sorbet with sparkling sake</i>	V 115,-
Ananassallad med ananassorbet <i>Pineapple salad with pineapple sorbet</i>	V 135,-
Banana sticky toffee pudding med kokosglass <i>Banana sticky toffee pudding with coconut ice cream</i>	145,-
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.

Råksmörgås* 275,-

*Shrimp sandwich**

Toast med ost och skinka 175,-

Cheese and ham toast

Caesarsallad med kyckling, hyvlat parmesan och brödkrutonger 295,-

Caesar salad with chicken, parmesan cheese and croutons

Hamburgare och pommes frites 160 gr 315,-

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>	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

Heineken	The Netherlands	4,9 %	89,-
Melleruds Pilsner	Sweden	4,5 %	89,-
Omaka Venice	Sweden	5,4 %	108,-
Gotland Sleepy Bulldog Pale Ale	Sweden	4,8 %	105,-
Gotland Sitting Bulldog IPA	Sweden	6,4 %	105,-
Gotland White Bulldog NEIPA	Sweden	6,9 %	105,-
Heineken Zero	The Netherlands	0,0 %	85,-
Gotland Easy Rider IPA	Sweden	0,5 %	78,-
Melleruds Pilsner	Sweden	0,5 %	75,-

VARMA DRYCKER / HOT BEVERAGES

KAFFE & CHOKLAD / COFFEE & CHOCOLATE

Kaffe <i>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	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>	695,-	-	-
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,-
Haribo 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,-
Gin & Tonic, premixed 27,5 cl	195,-
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, ext. 11.

If you prefer any particular items in the minibar during your stay, please contact Room Service, ext. 11.