

# IN ROOM DINING MENU

July

## 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 Kalixlöjrom 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 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.

## 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)

155,-

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

Overnight oats med kiwi, ananas, kokosflakes & lime (vegan)

145,-

Overnight oats with kiwi, pineapple, cococ flakes & lime (vegan)

Havregrynsgröt med mandelsmör, kanel & kardemummamjolk. Serveras med blåbär eller lingon (vegan) 145,-

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

Turkisk yoghurt med bär, honung & Grand Hôtels granola

155,-

Turkish yoghurt with berries, honey and Grand Hôtel's granola

Färsk frukt- och bärtallrik

195,-

Fresh cut fruits and berries

Grapefrukt

95,-

Grapefruit

Svenska pannkakor med florsocker, färska bär och sirap

195,-

Swedish pancakes with powdered suger, fresh berries and mable syrup

Fattiga riddare med hallon, mynta och kokosglass

195,-

French toast with raspberries, mint and coconut ice cream

## FRUKOST SMÖRGÅSAR / BREAKFAST SANDWICHES

Croissant med kallrökt lax, pepparrot och gurksallad	245,-
Croissant with cold smoked salmon, horseradish and cucumber salad	
Sesam- och avokadosmörgås med pocherat ägg och vattenkrasse	185,-
Sesame and avocado sandwich with poched egg and watercress	
Grillad croissant med rökt skinka & västerbottensost	125,-
Grilled croissant with smoked ham & Västerbottens cheese	
Smörgås med parmaskinka, basilikakeso, tomat och oliv	185,-
Sandwich with parma ham, basil- cottage cheese, tomato and olive	

## FRUKOSTÄGG / BREAKFAST EGG

Ägg kokt i 7 minuter med caviar 30 g. / 50 g. Serveras med rödlök, gräddfil, citron & toastbröd	1115,-/1715,-
Egg boiled for 7 minutes with caviar 30 g. / 50 g. Served with red onions, sour cream, lemon & toasted bread	
Ägg Benedict med hollandaisesås, grillad skinka, pocherat ägg & gräslök	245,-
Eggs Benedict with hollandaise sauce, grilled ham, poached eggs & chives	
Skandinavisk Ägg Benedict med kallrökt lax, pocherat ägg, hollandaise & gräslök	245,-
Eggs Royal with cold smoked salmon, poached eggs, hollandaise sauce & chives	
Stekt ägg med korv, bönor, bacon och tomat	285,-
Fried egg with sausage, beans, bacon and tomato	
Omelett med två alternativ; skinka, paprika, västerbottensost, champinjoner, tomat, spenat, salladslök	255,-
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 färsk tryffel	195,-
Scrambled eggs with truffle	
Val av två ägg; pocherat, kokt eller stekt	140,-
Your choice of two eggs; poached, boiled or fried	

## 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

Havskräftor med aioli\* 295,-

Langoustines with aioli\*

½ dussin ostron med schalottenlöksvinäger 345,-

½ dozen oysters with shallot vinegar

Palleta de Pata Negra 70 gr 215,-

### SMALL APPETIZERS

Friterad majs med Sriracha och Parmesan 175,-

Deep fried corn with Sriracha and Parmesan cheese

Saltgurka med smetana och honung 105,-

Pickled gherkin with smetana and honey

Säsongens soppa 225,-

Soup of the season

Friterad Potatis med gräddfil och chimichurri 125,-

Deep fried potatoes with sour cream and chimichurri

Råa dippgrönsaker med grön chilidipp 155,-

Raw vegetable sticks with green chili dip

### SALADS

Bläckfisksallad med fetaost, oliver och endive 285,-

Squid salad with feta cheese, olives and endive

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 med kyckling, parmesan, nötter och aprikos 305,-

Grand keto salad with chicken, parmesan, nuts and apricots

## BREAD DISHES

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

## SIDES

Pommes frites	V	55,-
Tryffel pommes frites Pommes frites with truffle		185,-
Asiatisk gurksallad Asian cucumber salad		95,-
Liten grönsallad med vinägrett Small green salad with vinaigrette	V	145,-
Råriven morot med apelsin Grated raw carrot with orange	V	95,-

## PLATES

Entrecôte med tomatsallad, pommes frites och béarnaisesås Entrecôte with tomato salad, french fries and sauce Béarnaise		395,-
Fish & chips med gurkmajonnäs och citron Fish & chips with cucumber mayonnaise and lemon		315,-
Sweet chili kycklingvingar med blekselleri, gräddfil och sesam Sweet chili chicken wings with celery, sour cream and sesam		195,-
Thaicurry och risnudlar Thai curry and rice noodles	V	225,-
Naturell omelett med grönsallad Plain omelette with small green salad		195,-

## SCANDINAVIAN CLASSICS

Smörrebröd med rostbiff, pickles, remoulad och rostad lök Danish sandwich with roast beef, pickles, remoulad and roasted onion	185,-
Köttbullar med kokt potatis, gräddsås, lingon och saltgurka Swedish meat balls with boiled potatoes, cream sauce, lingonberries, pickled cucumber	235,-
Oxpyttipanna med stekt ägg, inlagda rödbetor och gurka Fried diced beef and potato with fried egg, pickled beetroot and cucumber	195,-

## KIDS CHOICE

Pasta Bolognese med Parmesan Pasta Bolognese with Parmesan cheese	95,-
Cornflakesfriterad kyckling med majonnäs och citron Corn flakes fried chicken with mayonnaise and lemon	95,-

## CHEESE & SWEETS

Urval av ostar med kex Assortment of cheese with crackers	215,-
Citron- & marängpaj Lemon & meringue pie	145,-
Vaniljglass med färska jordgubbar och jordgubbsås Vanilla ice cream with fresh strawberries and strawberry sauce	155,-
Vaniljglass med chokladbräck och chokladsås Vanilla ice cream with chocolate crisp and chocolate sauce	125,-
Ananassallad med ananassorbet Pineapple salad with pineapple sorbet	V 135,-
Banana sticky toffee pudding med kokosglass Banana sticky toffee pudding with coconut ice cream	145,-
Färsk frukt- och bärtallrik Fresh cut fruits and berries	195,-
Chokladmoussebakelse, Cheesecake eller Morotskaka Chocolate mousse cake, Cheesecake or Carrot cake	135,-
Mazarin eller 5 sorter kakor Mazarin or 5 kinds of small cookies	75,-
Chokladtryffel Chocolate truffle	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.

Räksmörgås*	275,-
Shrimp sandwich*	
Toast med ost och skinka	175,-
Cheese and ham toast	
Caesarsallad med kyckling, hyvlad 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)	62,-
Juice (orange, grapefruit, pineapple, tomato or apple)	
Morotsjuice	75,-
Carrot juice	
Färskpressad juice (apelsin, grapefrukt eller citron)	75,-
Freshly squeezed juice (orange, grapefruit or lemon)	
Iste	62,-
Iced tea	
Läsk 33 cl	62,-
Soft drinks	
Färsk mjölk	35,-
Fresh milk	
Tonic Water, Club Soda, Sparkling Lemonade	62,-

### VATTEN / WATER

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

### 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

Ekologiskt kaffe Ecological coffee	62,-
Koffeinfritt kaffe Decaffeinated coffee	62,-
Cappuccino/caffè latte/dubbel espresso Cappuccino/caffè latte/double espresso	62,-
Single espresso/macchiato/ristretto Single espresso/macchiato/ristretto	62,-
Varm choklad Hot chocolate	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, Reims		1195,-	700,- ☉
Ruinart Blanc de Blancs, Reims	1900,-	1100,-	-
Ruinart Rosé, Reims	2100,-	1200,-	-
Moët & Chandon Brut Impérial, Épernay		1100,-	550,20cl 195,-
2012 Dom Pérignon Brut, Épernay	4500,-	-	-
Krug Grande Cuvée, Reims	4500,-	1950,-	-
Bollinger Special Cuvée Brut, Aÿ	1500,-	-	-
Moltés Crémant d'Alsace, Alsace, France	695,-	-	-
Oddbird Blanc de Blancs - Non alcoholic	295,-	-	20 cl 95,-

### VITT VIN - WHITE WINE

	1/1	1/2	Glass
2020 Weingut Leitz Riesling 'Leitz Out' Rheingau, Germany	620,-	-	160,-
2020 Domaine Gueguen Chablis Bourgogne, France	820,-	-	215,-
2016 Roche de Bellene Bourgogne Blanc Bourgogne, France		-	500,- -
2021 Pascal Jolivet Sancerre Loire, France	750,-	-	-
2020 Jean-Marc Brocard Chablis 1er Montmains Chablis, France	895,-	-	-
2019 Raül Perez Sketch Albariño Rias Baixas, Spain		1100,-	- -
2013 Hyde de Vilaine Chardonnay California, USA	1800,-	-	-
2019 Oliver Leflaive Meursault Bourgogne, France		2200,-	- -
Leitz Eins Zwei Zero Non alcoholic	250,-	-	-

## ROSÉ VIN / ROSÉ WINE

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

## RÖTT VIN / RED WINE

	1/1	1/2	Glass
2018 Brolio Chianti Classico Barone Ricasoli Tuscany, Italy		620,-	320,- 6
2008 Tollot-Beaut 1er Cru 'Savigny-Champ-Chevrey' Bourgogne, France	-	750,-	-
2019 Black Stallion Cabernet Sauvignon Napa Valley, USA	780,-	-	180,-
2016 Château Potensac Médoc Bordeaux, France	-	850,-	-
2015 Alberto Orte 'A Portela' Valdeorras, Spain	900,-	-	-
2017 Château Latour 'Pauillac de Latour' Bordeaux, France		-	1500,- -
2018 Traversa Barbaresco Piedmont, Italy	1300,-	-	-
2018 Hirsch Pinot Noir 'San Andreas Fault' California, USA	-	950,-	-
2016 Domaine Camus Gevrey-Chambertin Bourgogne, France*	1500,-	-	375,-..
2011 Domaine Barthod Chambolle-Musigny 1er Cru 'Les Cras' Bourgogne, France	3000,-	-	-
N.V. Leitz Pinot Noir "Zero Point Five", Rheingau, Germany	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 Douro, Portugal	-	-	85,-
2020 Vietti Moscato d'Asti Piemonte, Italy		-	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,-
Liqorice 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.