

# 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. Room service-avgift är inkluderad

Served 07.00-11.00. Delivery charge is included.

Ditt val av två ägg serverade med korg, 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 & kardemummamjölk. Serveras med blåbär eller lingon (vegan)

*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 <i>Croissant with cold smoked salmon, horseradish and cucumber salad</i>	245,-
Sesam- och avokadosmörgås med pocherat ägg och vattenkrasse <i>Sesame and avocado sandwich with poched egg and watercress</i>	185,-
Grillad croissant med rökt skinka & västerbottensost <i>Grilled croissant with smoked ham &amp; Västerbottens cheese</i>	125,-
Smörgås med parmaskinka, basilikakeso, tomat och oliv <i>Sandwich with parma ham, basil- cottage cheese, tomato and olive</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 &amp; toasted bread</i>	1115,-/1715,-
Ägg Benedict med hollandaisesås, grillad skinka, pocherat ägg & gräslök <i>Eggs Benedict with hollandaise sauce, grilled ham, poached eggs &amp; chives</i>	245,-
Skandinavisk Ägg Benedict med kallrökt lax, pocherat ägg, hollandaise & gräslök <i>Eggs Royal with cold smoked salmon, poached eggs, hollandaise sauce &amp; chives</i>	245,-
Stekt ägg med korv, bönor, bacon och tomat <i>Fried egg with sausage, beans, bacon and tomato</i>	285,-
Omelett med två alternativ; skinka, paprika, västerbottensost, champinjoner, tomat, spenat, salladslök <i>Omelette with choice of two items; ham, bellpepper, Västerbottens cheese, mushrooms, tomato, spinach or spring onion</i>	255,-
Extra omelettillbehör / Extra omelette ingredients	15,-/per item
Äggröra 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 <i>Caviar Royal Belgian Gold 30 g or 50 gr with classic condiments</i>	1 215,- / 1 815,-
Kalixlöjrom 30 gr med klassiska tillbehör <i>Bleak roe from Kalix 30 gr with classic condiments</i>	425,-
Havskräftor med aioli* <i>Langoustines with aioli*</i>	295,-
½ dussin ostron med schalottenlöksvinäger <i>½ dozen oysters with shallot vinegar</i>	345,-
Palleta de Pata Negra 70 gr	215,-

### SMALL APPETIZERS

Friterad majs med Sriracha och Parmesan <i>Deep fried corn with Sriracha and Parmesan cheese</i>	175,-
Saltgurka med smetana och honung <i>Pickled gherkin with smetana and honey</i>	105,-
Säsongens soppa <i>Soup of the season</i>	225,-
Friterad Potatis med gräddfil och chimichurri <i>Deep fried potatoes with sour cream and chimichurri</i>	125,-
Råa dippgrönsaker med grön chilidipp <i>Raw vegetable sticks with green chili dip</i>	155,-

### SALADS

Bläckfisksallad med fetaost, oliver och endive <i>Squid salad with feta cheese, olives and endive</i>	285,-
Halstrad gulfenad tonfisk med avokado, ingefära och soja <i>Blackened yellowfin tuna with avocado, ginger and soy</i>	315,-
Caesarsallad med kyckling, parmesan och brödkrutonger <i>Caesar salad with chicken, parmesan cheese and croutons</i>	295,-
Grand ketosallad med kyckling, parmesan, nötter och aprikos <i>Grand keto salad with chicken, parmesan, nuts and apricots</i>	305,-

## 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 med kyckling <i>Club sandwich with chicken</i>		285,-
Räksmörgås* <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,-
Asiatisk gurksallad <i>Asian cucumber salad</i>		95,-
Liten grönsallad med vinägrett <i>Small green salad with vinaigrette</i>	V	145,-
Råriven morot med apelsin <i>Grated raw carrot with orange</i>	V	95,-

## PLATES

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

## SCANDINAVIAN CLASSICS

Smörrebröd med rostbiff, pickles, remoulad och rostad lök 185,-  
*Danish sandwich with roast beef, pickles, remoulad and roasted onion*

Köttbullar med kokt potatis, gräddsås, lingon och saltgurka 235,-  
*Swedish meat balls with boiled potatoes, cream sauce, lingonberries, pickled cucumber*

Oxpyttipanna med stekt ägg, inlagda rödbetor och gurka 195,-  
*Fried diced beef and potato with fried egg, pickled beetroot and cucumber*

## 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 kex 215,-  
*Assortment of cheese with crackers*

Citron- & marängpaj 145,-  
*Lemon & meringue pie*

Vaniljglass med färska jordgubbar och jordgubbsås 155,-  
*Vanilla ice cream with fresh strawberries and strawberry sauce*

Vaniljglass med chokladbräck och chokladsås 125,-  
*Vanilla ice cream with chocolate crisp and chocolate sauce*

Ananassallad med ananassorbet V 135,-  
*Pineapple salad with pineapple sorbet*

Banana sticky toffee pudding med kokosglass 145,-  
*Banana sticky toffee pudding with coconut ice cream*

Färsk frukt- och bärtallrik 195,-  
*Fresh cut fruits and berries*

Chokladmoussebakelse, Cheesecake eller Morotskaka 135,-  
*Chocolate mousse cake, Cheesecake or Carrot cake*

Mazarin eller 5 sorter kakor 75,-  
*Mazarin or 5 kinds of small cookies*

Chokladtryffel 65,-  
*Chocolate truffle*

\*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 mouth watering 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 DRYCKER / 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

Filtrerat stilla eller kolsyrat vatten 75 cl <i>Filtered still or sparkling water</i>	72,-
--	------

### 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 <i>Ecological 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,-
SenchaKKH2, Japan	75,-

## VIN / WINE

### CHAMPAGNE & MOUSSERANDE / CHAMPAGNE & SPARKLING

	1/1	1/2	Glass
Ruinart R de Ruinart Brut, Reims	1195,-	700,-	210,-
Ruinart Blanc de Blancs, Reims	1900,-	1100,-	-
Ruinart Rosé, Reims	2100,-	1200,-	-
Moët & Chandon Brut Impérial, Épernay	1100,-	550,-	20cl195,-
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 - <i>Non alcoholic</i>	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 2021	-	500,-	-
Pascal Jolivet Sancerre Loire, France	750,-	-	-
2020 Jean-Marc Brocard Chablis 1er Montmains Chablis, France	895,-	-	-
2019 Raúl 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,-	160,-
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.*