

IN ROOM DINING MENU

December

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, 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 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.

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 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 poached egg and watercress</i>	185,-
Grillad croissant med rökt skinka & västerbottensost <i>Grilled croissant with smoked ham & 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 & 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,-
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, bell pepper, Västerbottens cheese, mushrooms, tomato, spinach or spring onion</i>	255,-
Extra omeletttillbehör / 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 1 315,- / 1 915,-

Caviar Royal Belgian Gold 30 g or 50 gr with classic condiments, available as gluten and lactose-free

Kalixlöjrom 30 gr med klassiska tillbehör 425,-

Bleak roe from Kalix 30 gr with classic condiments, available as gluten and lactose-free

Havskräftor* med aioli 295,-

Langoustines with aioli, available as gluten and lactose-free*

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

Skaldjurssoppa 225,-

Shellfish soup

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, available as vegan

SALADS

Halloumisallad med rödbetshummus, granatäpple och grönsallad 255,-

Halloumi salad with beetroot hummus and pomegranate

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 kålsallad med kyckling, parmesan, nötter och aprikos 305,-

Grand kale salad with chicken, parmesan, nuts and apricots, available as vegan

BREAD DISHES

Avokado toast med örter, lime och havssalt <i>Avocado toast with herbs, lime and seasalt</i>	V	145,-
Hamburgare med cheddarost, jalapeño och saltgurka <i>Smashed burger with cheddar cheese, jalapeño and pickled cucumber</i>		265,-
Clubsandwich med kyckling <i>Club sandwich with chicken</i>		285,-
Räksmörgås* <i>Shrimp sandwich*</i>		275,-
Steamed buns med friterad kyckling, chili och majonnäs <i>Steamed buns with crispy chicken, chili and mayonnaise</i>		225,-
Steamed buns med shimeijsvamp, chili och vårlök <i>Steamed buns with shimeij mushroom, chili and spring onions</i>	V	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

Steak minute med Café de Paris- smör, dillkryddad pommes frites och kalvsky <i>Steak minute with Café de Paris butter and dill flavoured french fries</i>		395,-
Fish & chips med gurkmajonnäs och citron <i>Fish & 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,-
Röd thaicurry och ris, kokosnötgrädde och citrongräs <i>Red thai curry and rice, coconut cream and lemon grass</i>	V	235,-
Naturell omelett med grönsallad <i>Plain omelette with small green salad</i>		195,-

SCANDINAVIAN CLASSICS

Smörrebröd med kallrökt lax och pepparrot <i>Danish sandwich with cold smoked salmon and horseradish</i>	225,-
Köttbullar med kokt potatis, gräddsås, lingon och saltgurka <i>Swedish meat balls with boiled potatoes, cream sauce, lingonberries, pickled cucumber</i>	235,-
Ångad torsk med Sandefjordsås, räkor*, rivet ägg och kokt potatis <i>Steamed cod with Sandefjord sauce, shrimps*, grated egg and boiled potatoes</i>	295,-

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 tillbehör <i>Selection of cheeses with condiments</i>	215,-
Äppelpaj med vaniljglass <i>Apple pie with vanilla ice cream</i>	155,-
Vaniljglass med färska med färska bär <i>Vanilla ice cream with fresh berries</i>	155,-
Vaniljglass med chokladbräck och chokladsås <i>Vanilla ice cream with chocolate crisp and chocolate sauce</i>	145,-
Melonsallad med melonsorbet, Espelette peppar och lime <i>Melon salad with melon sorbet, Espelette pepper and lime</i>	V 135,-
Apelsin- och chokladglass Chokladsockerkaka med apelsin- och chokladglass med <i>Chocolate sponge cake with orange and chocolate ice cream</i>	155,-
Färsk frukt- och bärtallrik <i>Fresh cut fruits and berries</i>	V 195,-
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.

Räksmörgås* 275,-

*Shrimp sandwich**

Pizza funghi 195,-

Pizza funghi

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,-
Mjölk <i>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,-
Stenkulla stilla eller kolsyrat vatten 80 cl <i>Stenkulla still or sparkling water</i>	89,-

ÖL / BEER 33 cl

Heineken Lager	The Netherlands	4,9 %	89,-
Spendrups Signatur Lager	Sweden	4,7 %	89,-
Gotland Sleepy Bulldog Pale Ale	Sweden	4,8 %	105,-
Gotland Sitting Bulldog IPA	Sweden	6,4 %	105,-
Heineken Zero Lager	The Netherlands	0,0 %	85,-
Gotland Easy Rider IPA	Sweden	0,5 %	78,-
Gotland Wisby Lager	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 organic, China	62,-
Earl Grey organic, China	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,-
Gunpowder organic, China	75,-
Sencha KKH2 organic, Japan	75,-

VIN / WINE

CHAMPAGNE & MOUSSERANDE / CHAMPAGNE & SPARKLING

	1/1	1/2	Glass
Ruinart R de Ruinart Brut, <i>Reims</i>	1295,-	795,-	225,-
Ruinart Blanc de Blancs, <i>Reims</i>	1900,-	1100,-	-
Ruinart Rosé, <i>Reims</i>	2100,-	1200,-	-
Moët & Chandon Brut Impérial, <i>Épernay</i>	1100,-	550,-	20 cl 195,-
2013 Dom Pérignon Brut, <i>Épernay</i>	4700,-	-	-
Krug Grande Cuvée, <i>Reims</i>	4700,-	2350,-	-
Bollinger Special Cuvée Brut, <i>Aÿ</i>	1500,-	-	-
Moltés Crémant d'Alsace, <i>Alsace, France</i>	695,-	-	-
Oddbird Blanc de Blancs - <i>Non alcoholic</i>	295,-	-	20 cl 95,-

VITT VIN - WHITE WINE

	1/1	1/2	Glass
2020 Jean-Luc Colombo Côtes-du-Rhône Blanc <i>Rhône, France</i>	-	275,-	-
2022 Weingut Leitz Riesling 'Leitz Out' <i>Rheingau, Germany</i>	620,-	-	160,-
2022 Pascal Jolivet Sancerre <i>Loire, France</i>	750,-	-	-
2020 Domaine Gueguen Petit Chablis <i>Chablis, France</i>	820,-	-	215,-
2016 Roche de Bellene Bourgogne Blanc <i>Burgundy, France</i>	-	500,-	-
2022 J.M Brocard Chablis 1er Cru Montmains <i>Chablis, France</i>	895,-	-	-
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>Burgundy, France</i>	2200,-	-	-
Leitz Eins Zwei Zero Non alcoholic	250,-	-	-

ROSÉ VIN / ROSÉ WINE

	1/1	1/2	Glass
2021 Château d'Esclans 'Whispering Angel' <i>Provence, France</i>	720,-	475,-	185,-

RÖTT VIN / RED WINE

	1/1	1/2	Glass
2020 Jean-Luc Colombo Côtes-du-Rhône <i>Rhône, France</i>	-	275,-	-
2019 Jean Fournier Bourgogne Rouge <i>Burgundy, France</i>	700,-	-	175,-
2020 Black Stallion Cabernet Sauvignon <i>Napa Valley, USA</i>	780,-	-	195,-
2016 Château Potensac Médoc <i>Bordeaux, France</i>	-	850,-	-
2015 Alberto Orte 'A Portela' <i>Valdeorras, Spain</i>	900,-	-	-
2017 Château Latour 'Pauillac de Latour' <i>Bordeaux, France</i>	-	1500,-	-
2018 Traversa Barbaresco <i>Piedmont, Italy</i>	1300,-	-	-
2019 Brandini Langhe Nebbiolo <i>Piedmont, Italy</i>	900,-	-	-
2021 Hirsch Pinot Noir 'San Andreas Fault' <i>California, USA</i>	-	1300,-	-
2016 Domaine Camus Gevrey-Chambertin <i>Burgundy, France*</i>	1500,-	-	375,-
2011 Domaine Barthod Chambolle-Musigny 1er Cru 'Les Cras' <i>Burgundy, France</i>	3000,-	-	-
N.V. Leitz Pinot Noir "Zero Point Five", <i>Rheingau, Germany</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,-
2022 M. Chiarlo Nivole Moscato d'Asti <i>Piemonte, Italy</i>	-	395,-	-
2020 Château Fontebrière Sauternes <i>Bordeaux, France</i>	-	595,-	-

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.

Marcona mandlar/ Marcona almonds 125 g	135,-
Pringles Chips 40 g	45,-
Skittels 100 g	85,-
Chocolate Lentils 100 g	85,-
Tutti Frutti 150 g	135,-
Liquorice chocolate 150 g	145,-
Sparkling Water 50 cl	62,-
Coca Cola Classic/Zero 33 cl	62,-
Norr o3 Yuzo 50 cl	62,-
Spendrups Signatur Lager 33 cl	89,-
Champagne Ruinart Brut 37,5 cl	795,-
Champagne Ruinart Rosé 37,5 cl	1200,-
Brocard Petit Chablis 37,5 cl	495,-
Mont Redon Côtes-du-Rhône Rouge 37,5 cl	495,-
Gin & Tonic, premixed 27,5 cl	195,-
Negroni 10 cl	195,-
Stockholms Bränneri Gin 5 cl	150,-
Purity Vodka 5 cl	150,-
Diplomatico Rhum 5 cl	150,-
Ardberg Single Malt Whisky 10 y.o 5 cl	245,-
Macallan Single Malt Whisky 12 y.o 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.