


smårätter

VITLÖKSBRÖD MED MOZZARELLA  **110 :-**
toppad med basilikaaioli. Om du vill kan du få den vegansk.
Till denna passar ett glas Cava eller Grands vita utmärkt!

CARPACCIO  **230 :-**
Pico de gallo, basilikaaioli, pinjenötter, ruccola, parmesan, friterad kapris, tomatcrumble. Veganskt alternativ med beta och morot.
Till denna passar ett glas Alvarinho utmärkt!

LÖJROM 30 G/60 G **325/570 :-**
klassisk löjromstallrik med gräddfil, rödlök, citron och husets brioche.
Till denna passar ett glas Cava eller Grands vita utmärkt!

OST & CHARK **145 :-**
Två sorters lagrad ost, charkuterier, marinerade Kalamataoliver, marmelad och grissini.
Till denna passar ett glas Cava eller Grands röda utmärkt!

träkölsgrillat

ENTRECÔTE **459 :-**

OXFILÉ **479 :-**

RYGGBIFF **409 :-**

RENINNALÅR **499 :-**

HÄNGMÖRAD RYGGBIFF **489 :-**

Alla grillrätter serveras med en liten sallad samt två valfria sides.

Till grillat passar ett glas Rioja, Basili eller Nebbiolo utmärkt! Vill du ha ett vitt alternativ föreslår vi ett glas Chardonnay.

sides


Pommes
Grands potatisgratäng med Västerbottensost
Rostad färskpotatis
Blandsallad med mozzarella och melon

Pepparsås
Bearnaise
Rödvinssås
Vitlökssmör
Husets kryddsmör
Friterade lökringar

Extra sides 40 :-/ST

varmrätter

KOLGRILLAD FJÄLLRÖDING **350 :-**
Serveras med primörer, kall romsås, dillslungad färskpotatis och grillad citron.
Till denna passar ett glas av Grands vita utmärkt!

GRANDS BOOKMAKERTOAST  **HEL: 345 SEK, HALV: 215 :-**
Grillad ryggbiff på surdegsbröd med dijonnaise, tomat, sallat, rödlök, riven pepparrot och äggcrème. Serveras med pommes och bearnaise. Vegetariskt alternativ med Norrloumi.
Till denna passar Pinot Noir, Rioja eller Basili alldeles utmärkt!

OXFILÉPASTA **345 :-**
Pasta Tortiglioni, oxfilé, pepparsås, grönsaker, Grands tomatsalsa och parmesanost.
Till denna passar ett glas Rioja eller Basili utmärkt!

 **RAVIOLI MED OSTRONSKIVLING** - vegansk **285 :-**
Spenatravioli med tomatsås, ramslök, bönor, primörer och friterad ostronskivling.
Till denna passar ett glas Vinello eller Alvarinho utmärkt!

KOLGRILLAD LAX **295 :-**
Serveras med sparris, fänkål, schalottenlök och en vitvinsås med blåmusslor.
Till denna passar ett glas Vinello eller Alvarinho utmärkt!

GRANDS SOMMARSALLAD  **255 :-**
Spröda primörer, grillad kyckling dressad med kalamansvinäger, mozzarella serveras med en dressing på rostad vitlök och saltorkad tomat.
Veganskt alternativ med marinerad och grillad portabella.
Till denna passar ett glas Cava eller Grands vita utmärkt!

Grand Lappland

För dig som vill ha smaker från Norrbotten har vi satt ihop en 3-rätters mindre avsmakningsmeny.

LÖJROM
20 g löjrom, gräddfil, rödlök, citron samt grillat bröd.
Till denna passar ett glas Cava eller Grands vita utmärkt!

RENINNALÅR
80 g reninnanlår serveras med liten sallad, potatisgratäng och rödvinssås.
Till denna passar ett glas Barbera eller Basili utmärkt!

CRÈME BRÛLÉE MED BÄR **665 :-**
Till desserten finns mycket gott att välja på i vår dryckesmeny

burgers

VASSARABURGARE **215 :-**
180 g nötfärsburgare med husets dressing, cheddarost, sallat, tomat och karamelliserad lök.

SUOVASBURGARE **215 :-**
suovas, Västerbottensost, sallat, tomat, picklad rödlök samt dressing på rostad vitlök och saltorkad tomat.

 **PORTABELLABURGARE** - vegansk **215 :-**
grillad portabella, sallat, tomat, picklad rödlök samt dressing på rostad vitlök och saltorkad tomat.

Våra burgare serveras med pommes, saltgurka, friterade lökringar och tryffelmajo.

Till våra burgare passar ett glas Pinot Nero eller Grands röda utmärkt men även en öl passar bra till burgaren.

desserter

HUSETS GLASS MED JORDGUBBAR OCH CHOKLAD **139 :-**
myntamarinerade jordgubbar och blåbär med kökets egen vaniljglass och chokladganache i strut.

CRÈME BRÛLÉE MED BÄR **129 :-**

DUBAICHOKLAD à la GRAND **35 :-/ST**

GRANDS TRYFFLAR **25 :-/ST**
Fråga din servitör om kvällens smaker

HUSETS SORBET OCH GLASS  **40 :-/KULA**
Fråga din servitör om kvällens smaker, alla våra sorbeter är veganska.

Är du allergisk? Fråga din servitör om alternativ.

Vi jobbar med lokala leverantörer och nästan allt kött vi serverar kommer från Sverige. Vill du veta mer? Fråga din servitör.

Vi har också en speciellt utvald barnmeny, fråga din servitör.

*Mixa alla menyval precis som du vill.
Vill ni dela? Be om en tallrik till.*

