

IN ROOM DINING MENU

FRUKOSTMENY / BREAKFAST MENU

Serveras 07.00 – 11.00. Roomserviceavgift är inkluderad.

För gäster med inkluderad frukostbuffé på Verandan finns även möjlighet att äta en Kontinental frukost i Cadierbaren med varmrätt.

Det går även att beställa Kontinental frukost via Roomservice, då tillkommer en roomserviceavgift om 100 kr.

Served 07.00-11.00. Delivery charge is included.

Guests with breakfast buffet on Verandan included have the option to order Continental breakfast with a warm dish in the Cadier bar.

A Continental breakfast served in your room is also available. A service fee of 100 SEK will be added to room service orders.

GRANDFRUKOST / GRAND BREAKFAST

425,-

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 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 somekd ham: omelet, 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.

KONTINENTALFRUKOST / CONTINENTAL BREAKFAST

365,-

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.

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 vardagar 07.00 – 11.00 & helger 08.00 – 14.00 För gäster med inkluderad frukost på Verandan finns alternativet att beställa Kontinental frukost via Roomservice. En roomserviceavgift om 100 kr tillkommer.

Served weekdays 07.00 – 11.00 & weekends 08.00 – 14.00. Guests with breakfast buffet on Verandan included have the option to order Continental breakfast via Roomservice. A delivery charge of 100 SEK will be added.

LÄTT, FRUKTIGT OCH SÖTT / FRESH, FRUITY AND SWEET

Chiapudding med kiwi, banan, rostad kokos & färska bär (vegan) <i>Chia pudding with kiwi, banana roasted coconut & fresh berries (vegan)</i>	125,-
Overnight oats med färska bär (vegan) <i>Overnight oats with fresh berries (vegan)</i>	125,-
Havregrynsgröt med hjortronsylt eller lingonsylt (vegan) <i>Oatmeal with cloudberry jam or lingonberry jam (vegan)</i>	125,-
Turkisk yoghurt med färska bär, sirap & Grand Hôtels granola <i>Turkish yogurt with fresh berries, syrup & Grand Hôtel's granola</i>	125,-
Färsk frukt- & bärtallrik <i>Fresh cut fruits & berries</i>	175,-
Svenska pannkakor med florsocker & färska bär <i>Swedish pancakes with fresh berries & powder sugar</i>	175,-
Fattiga riddare på brioche med färska bär, florsocker & sirap <i>French toast with fresh berries, powder sugar & syrup</i>	175,-

SMÖRGÅSAR / SANDWICHES

Grillat surdegsbröd med kallrökt lax philadelphiaost, sallad, avokado & pepparrot <i>Grilled sourdough bread with smoked salmon, philadelphia cheese, avokado, lettuce & horseradish</i>	205,-
Sesam- och avokadosmörgås på surdegsbröd med citron, spenat & olivolja (vegan) <i>Sesame and avocado sandwich on sourdough bread with lemon, spinach & olive oil (vegan)</i>	145,-
Grillad croissant med flatrökt skinka & västerbottensost <i>Grilled croissant with smoked ham & västerbottens cheese</i>	95,-
Hälsomacka på grillat rågbröd med avokado, ägggröra, inlagda jalapeños & groddar <i>Healthy sandwich on grilled rye bread with avocado, scrambled eggs, pickled jalapeños & sprouts</i>	165,-

ÄGG / EGG

Kokt ägg med caviar 30 g. / 50 g. Serveras med rödlök, gräddfil, citron & toastbröd <i>Boiled egg with caviar 30 g. / 50 g. Served with red onions, sour cream, lemon & toast bread</i>	1095,-/1695,-
Ägg Benedict med hollandaisesås, grillad skinka, pocherat ägg & gräslök <i>Egg Benedict med hollandaise sauce, grilled ham, poached eggs & chives</i>	225,-
Skandinavisk Ägg Benedict med kallrökt lax, pocherat ägg, hollandaise & gräslök <i>Egg Royal with cold smoked salmon, poached eggs, hollandaise sauce & chives</i>	225,-
Omelett med två alternativ; skinka, paprika, västerbottensost, champinjoner, tomat, spenat, salladslök <i>Omelet with choice of two items; ham, pepper, västerbottens cheese, mushrooms, tomato, spinach or spring onion</i>	235,-
Extra omelettillbehör / <i>Extra omelette ingredients</i>	15,-/per item
Äggröra med färsk tryffel <i>Scrambled eggs with truffle</i>	175,-
Val av två ägg; pocherat, kokt eller stekt <i>Your choice of two eggs; poached, boiled or fried</i>	120,-

À LA CARTE

Serveras måndag-torsdag 11.00 – 00.30, fredag 11.00-01.30, lördag 14.00 – 01.30 & söndag 14.00-00.30.

En roomserviceavgift om 100 kr. tillkommer

Served Monday-Thursday 11.00-00.30, Friday 11.00-01.30, Saturday 14.00-01.30 & Sunday 14.00-00.30

A delivery charge of 100 SEK will be added.

SNACKS & FÖRRÄTTER / STARTERS

Caviar Royal Belgian Gold 50 gram	1795,-
Caviar Royal Belgian Gold 30 gram	1195,-
Caviar Royal Belgian Osietra 30 gram	1395,-
Ostron ½ dussin	195,-
<i>Oysters ½ dozen</i>	
½ Hummer med ramslöksmajonnäs*	395,-
<i>½ Lobster with ramson mayonnaise</i>	
Oliver	75,-
<i>Olives</i>	
Pommes frites med tryffel & lagrad parmesan	145,-
<i>Truffled french fries with aged parmesan cheese</i>	
Toast Skagen*	355,-
<i>Creamy shrimp salad with toast and lemon</i>	
Toast med kalixlöjrom	565,-
<i>Toast with bleak roe from Kalix</i>	
Säsongens soppa	215,-
<i>Seasonal soup</i>	
Pata Negra	185,-
<i>Pata Negra</i>	
Smörstekt toast med Pata Negra med tryffelmajonnäs, parmesan och basilika	245,-
<i>Butterfried toast with Pata Negra with truffle mayonnaise, parmesan and basil</i>	

HUVUDRÄTTER / MAIN COURSES

Omelett med säsongens grönsaker <i>Omelette with seasonal vegetables</i>	235,-
Gnocchi med sparris, purjolök, spritärter, parmesan och citron <i>Gnocchi with asparagus, leek, shelling peas, parmesan and lemon</i>	265,-
Pocherad torskrygg, räkor, riven pepparrot, brynt smör och potatis <i>Poached loin of cod, shrimp, horseradish, browned butter and potatoes</i>	325,-
Bookmaker-toast med svensk ryggbiff <i>Bookmaker toast with Swedish sirloin</i>	355,-
Hängmörad ryggbiff med grillad sparris, pepparsky och pommes frites <i>Dry aged sirloin with grilled asparagus, pepper gravy and french fries</i>	425,-
Kycklingschnitzel, sotad lime, gemsallad, jalapeño, sesamfrön, äpple och paprikakräm <i>Schnitzel of chicken, blackened lime, gem salad, jalapeño, sesame seeds, apple and pepper cream</i>	285,-
Grönkålssallad med spenat, mandel och kyckling <i>Kale salad with spinach, almonds and chicken</i>	285,-
Veckans rätt - serveras måndag till fredag <i>Weekly special - served Monday to Friday</i>	195,-

KLASSIKER / CLASSICS

Serveras söndag-torsdag 11.00 –23.30 och fredag-lördag 11-01.30. En roomserviceavgift om 100 kr. tillkommer
Served Sunday-Thursday 11-00.30 and Friday-Saturday 11-01.30 A delivery charge of 100 SEK will be added.

Toast med kalixlöjrom <i>Toast with bleak roe from Kalix</i>	565,-
Räksmörgås på smörstekt surdegsbröd med handskalade räkor och avokado* <i>Sandwich on butterfried sourdough bread with hand peeled shrimps and avocado*</i>	315,-
Fish & chips *	295,-
Caesarsallad med kyckling <i>Caesar salad with chicken</i>	285,-
Club sandwich med pommes frites <i>Club sandwich with french fries</i>	305,-
Hamburgare med bacon, jalapeños och ost. Serveras med pommes frites & coleslaw <i>Hamburger with bacon, jalapeños and cheese. Served with french fries & coleslaw</i>	305,-

*MSC (Certified sustainable seafood)

EFTERRÄTTER / DESSERTS

Glass / sorbet <i>Ice cream / sorbet</i>	55,-
+ Chokladsauce / chocolate sauce	+ 45,-
Varma hjortron med vaniljglass <i>Warm cloudberries & vanilla ice cream</i>	205,-
Bakad rabarber med kardemummakräm <i>Baked rhubarb with cardamom cream</i>	135,-
Färsk frukt- & bärtallrik <i>Fresh cut fruits & berries</i>	175,-
Chokladmoussebakelse, Cheesecake or Morotskaka <i>Chocolate mousse cake, Cheesecake or Carrot cake</i>	75,-

NATTMENY / NIGHT MENU

Serveras alla dagar 00.30 – 07.00. En roomserviceavgift om 100 kr. tillkommer.

Served 00.30 am. – 7 am. A delivery charge of SEK 100 will be added.

Caviar Royal Belgian Gold 50 gram / 30 gram	1795,- / 1195,-
Omelett med två alternativ; skinka, paprika, västerbottensost, champinjoner, tomat, spenat, salladslök <i>Omelet with choice of two items; ham, pepper, västerbottens cheese, mushrooms, tomato, spinach or spring onion</i>	235,-
Extra omelettilbehör / <i>Extra omelette ingredients</i>	15,-/per item
Sesam- och avokadosmörgås på surdegsbröd med citron, spenat & olivolja (vegan) <i>Sesame and avocado sandwich on sourdough bread with lemon, spinach & olive oil (vegan)</i>	145,-
Räksmörgås på smörstekt surdegsbröd med handskalade räkor och avokado* <i>Sandwich on butterfried sourdough bread with hand peeled shrimps and avocado*</i>	315,-
Toast Skagen*	355,-
Smörstekt toast med Pata Negra med tryffelmayonnäs, parmesan och basilika <i>Butterfried toast with Pata Negra with truffle mayonnaise, parmesan and basil</i>	245,-
Kokt halv hummer med smörstekt levianbröd & majonnäs <i>Boiled ½ lobster with butterfried levain & mayonnaise</i>	395,-
Fish & chips *	295,-
Caesarsallad med kyckling <i>Caesar salad with chicken</i>	285,-
Hamburgare med bacon, jalapeños och ost. Serveras med pommes frites & coleslaw <i>Hamburger with bacon, jalapeños and cheese. Served with french fries & coleslaw</i>	305,-
Glass / sorbet <i>Ice cream / sorbet</i>	55,-
+ Chokladsauce / chocolate sauce	+ 45,-

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>	58,-
Morotsjuice <i>Carrot juice</i>	75,-
Färskpressad juice (apelsin, grapefrukt eller citron) <i>Freshly squeezed juice (orange, grape fruit or lemon)</i>	75,-
Iste <i>Iced tea</i>	58,-
Läsk 33 cl <i>Soft drinks</i>	58,-
Färsk mjölk <i>Fresh milk</i>	35,-
Tonic Water, Club Soda, Sparkling Lemonade	58,-

VATTEN / WATER

Ramlösa, kolsyrat eller stilla mineralvatten 33 cl <i>Ramlösa, Swedish sparkling or still mineral water</i>	58,-
Ramlösa, kolsyrat mineralvatten 80 cl <i>Ramlösa, Swedish sparkling mineral water</i>	85,-

ÖL / BEER 33 cl

Brooklyn East IPA	USA	6,9 %	85,-
Carlsberg Export	Denmark	5,5 %	85,-
Carlsberg Hof	Denmark	4,2 %	80,-
Fuller's Extra Special Bitter	UK	5,9 %	95,-
Heineken	Holland	4,9 %	85,-
Nya Carnegie Bryggeriet Luma Pils	Sweden	5,0 %	85,-
Carlsberg, Non alcoholic	Denmark	0,5 %	59,-

VARMA DRYCKER / HOT BEVERAGES

KAFFE & CHOKLAD / COFFEE & CHOCOLATE

Kaffe	58,-
<i>Coffee</i>	
Koffeinfritt kaffe	58,-
<i>Decaffeinated coffee</i>	
Cappuccino/caffè latte/dubbel espresso	58,-
<i>Cappuccino/caffè latte/double espresso</i>	
Single espresso/macchiato/ristretto	58,-
<i>Single espresso/macchiato/ristretto</i>	
Varm choklad	62,-
<i>Hot chocolate</i>	

TE / TEA

The Grand Hôtel House Tea Blend	58,-
English Breakfast	58,-
Earl Grey	58,-
Tukvar, Darjeeling India	60,-
Hajua, Assam, India	60,-
Jasmine Monkey King, China	60,-
Dong Ding Oolong (Formosa), Taiwan	75,-
Fancy Oolong Butterfly, Taiwan	95,-
Sencha KKH2, Japan	75,-

NÅGOT SÖTT / SOMETHING SWEET

Mazarin	52,-
5 sorters småkakor	75,-
<i>5 kinds of small cookies</i>	
Chokladtryffel	45,-
<i>Chocolate truffle</i>	

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>	3800,-	-	-
Krug Grande Cuvée, <i>Reims</i>	3900,-	1950,-	-
Bollinger Special Cuvée Brut, <i>Aÿ</i>	1500,-	-	-
Billecart-Salmon Brut Rosé, <i>Mareuil-sur-Aÿ</i>	1500,-	-	-
Gerard Bertrand Crémant de Limoux, <i>Languedoc-Roussillon, France</i>	585,-	-	-
Richard Juhlin 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>	760,-	-	190,-
2016 Roche de Bellene Bourgogne Blanc <i>Bourgogne, France</i>	-	500,-	-
2020 Alphonse Mellot Sancerre <i>Loire, France</i>	-	575,-	-
2020 Pascal Jolivet Sancerre <i>Loire, France</i>	660,-	-	-
2020 Gaja-Idda 'Etna Bianco' <i>Sicily, Italy</i>	1200,-	-	-
2009 Louis-Michel Chablis Grand Cru 'Vaudésir' <i>Bourgogne, France</i>	1400,-	-	-
2016 Domaine Leflaive Puligny-Montrachet 1er Cru Clavoillon <i>Bourgogne, France</i>	3000,-	-	-
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>	750,-	425,-	-
2018 Weingut Leitz Rosé <i>Rheingau, Germany</i>	-	225,-	-

RÖTT VIN / RED WINE

	1/1	1/2	Glass
2018 Brolio Chianti Classico Barone Ricasoli <i>Toscana, Italy</i>	620,-	320,-	160,-
2018 Domaine Faiveley Bourgogne Rouge <i>Bourgogne, France</i>	-	500,-	-
2008 Tollot-Beaut 1er Cru 'Savigny-Champ-Chevrey' <i>Bourgogne, France</i>	-	750,-	-
2018 Black Stallion Cabernet Sauvignon <i>Napa Valley, USA</i>	780,-	-	195,-
2015 Masi Amarone della Valpolicella 'Costasera' <i>Veneto, Italy</i>	825,-	450,-	-
2015 Alberto Orte 'A Portela' <i>Valdeorras, Spain</i>	900,-	-	-
2016 Château Latour 'Pauillac de Latour' <i>Bordeaux, France</i>	-	1300,-	-
2016 Traversa Barbaresco <i>Piedmont, Italy</i>	1300,-	-	-
2016 Romitorio Brunello di Montalcino <i>Tuscany, Italy</i>	1600,-	-	400,-*
2012 Groffier Grand Cru 'Bonnes Mares' <i>Bourg., France</i>	4500,-	-	-
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 Michele Chiarlo 'Nivole' Moscato d'Asti <i>Piemonte, Italy</i>	-	295,-	-

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 ordinary position and return it within 20 seconds without charge.

Cashew Nuts 50 g	45,-
Marcona mandlar/ Marcona almonds 125 g	73,-
Chokladfabriken Flavours of Stockholm 90 g	145,-
Gott & Blandat/Candy 50 g	45,-
Chokladfabriken Milk Chocolate 25 g	45,-
Licorice 130 g	65,-
Get Raw 35 g	45,-
Pringles Chips 40 g	45,-
Ramlösa Sparkling Water 33 cl	58,-
Coca Cola Classic/Zero 33 cl	58,-
Three Cents Tonic Water 20 cl	58,-
Norr 03 Yuzo 50 cl	58,-
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 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,-
Aeris 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,-