



GAMBRINUS KÖK ARBETAR MED LOKALPRODUCERADE OCH EKOLOGISKA RÅVAROR

ÖPETTIDER
MÅNDAG-TORS DAG
11:30-23.00
FREDAG 11.30-00.00
LÖRDAG 12.00-00.00
SÖNDAG 13.00-22.00

SMÅPLOCK

GRAND HOTELS	
SALTA BLANDADE NÖTTER	35 kr
KRISPIGA GRISSVÅLAR	40 kr
SOCKERSALTADE GRÖNA GORDALOLIVER	65 kr
POTATISCHIPS	35 kr
URVAL AV TRE TILLTUGG	115 kr

DAGENS RÄTT

LUNCH 11.30-15.00 140 kr

MÅNDAG

Nattbakat högre
rosmarinemulsion, morot & fänkål

TISDAG

Dagens fäsk fisk
rotselleri, havskräftsås & äpple

ONSDAG

Lammfärsbiffar
paprika, smörbönor & getost

TORS DAG

Dagens färska fisk
savoykål, pepparot & dill

FREDAG

Wallenbergare
ärtor, schalottenlök & brynt smör



OSTRON

OSTRON	35 kr/st
	6 st 200 kr
	12 st 395 kr

KAFFE/TE

Kaffet kommer från
Lilla Kafferosteriet i Malmö.

Vi serverar just nu en kaffeblandning från
Carmo de Minas, Brasilien.

ESPRESSO	30 kr
DUBBEL ESPRESSO	40 kr
CAPPUCCINO	45 kr
TE	45 kr

Något till kaffet
Cognac, Calvados, Likör... Se separat lista

SMÅ & STORA RÄTTER

VECKANS GRÖNA 155 kr
Nattstekt rödbeta, endive, lök & hasselnöt

LÖJROM 50 g 395 kr
FRÅN KALIX
rödlök, syrad grädde & smörstekt brioche

GRANDS RÄKSMÖRGÅS 195 kr/245 kr
på mörkt eller ljus surdegbröd

STEN BROMANS
WHISKYKÖTTBULLAR 215 kr
med potatispuré

MÖRAD RYGGBIFF 345 kr
FRÅN SKÅNSKA GÅRDAR
råstekt sockermajs, spenat, kantareller &
emulsion på ekologisk rapsolja

OSTAR & DESSERTER

PLOMMON FRÅN ORELUND 145 kr
salt nougatglass, maräng & hasselnötter

NORDISKA OSTAR 1 st 65 kr
med marmelad och bröd 3 st 135 kr

SÖTA SAKER TILL KAFFET 1 st 35 kr
5 st 155 kr





ÖPPETTIDER
MÅNDAG-TORSDAG
11:30-23.00
FREDAG 11.30-00.00
LÖRDAG 12.00-00.00
SÖNDAG 13.00-22.00

FRÅGA GÄRNA EFTER VÅR STORA VINLISTA OM NI VILL HA ETT STÖRRE

CHAMPAGNE & MOUSSERANDE

BLANC DE BLANC 155 kr/895 kr
Laherte Frères, Champagne

**CREMANT DE
BOURGOGNE** 95 kr/570 kr
Cave de Bailly Lapierre, Bourgogne

VITA VINER

2018 TOUT BLANC 105 kr/635 kr
Jean-Pierre Rietsch, Alsace, Frankrike

2018 CHARDONNAY 145 kr/695 kr
La Sœur Cadette, Bourgogne, Frankrike

2018 RIESLING 110 kr/525 kr
Johannes Geil, Rheinhessen, Tyskland

2015 TERRE DI KAMA 90 kr/395 kr
Francesco Minini, Sicilien, Italien

2018 SAUVIGNON BLANC 115 kr/535 kr
Hervé Villemade, Loire, Frankrike

RÖDA VINER

2018 PINOT NOIR 165 kr/795 kr
La Seur Cadette, Bourgogne

PETIT JO 120 kr/545 kr
La Roche Buissière, Rhône

2017 CHIANTI CLASSICO 145 kr/695 kr
Montesecondo, Italien

2015 TEMPRANILLO 155 kr/745 kr
Norzagari, Rioja

2017 COUR DES DAMES 90 kr/395 kr
Badet Clément, Languedoc

SÖTA OCH STARKA VINER

2016 TOKAIJ LATE HARVEST 95 kr 6 cl
Disznókö

TAYLOR'S LBV 2017 80 kr 6 cl
Taylors, Douro

SNAPS

GRAND SNAPS 120 kr 5 cl
Vår egen kravmärkta jubileumssnaps med smak av bl.a. kummin, fänkål och anis.

Övriga snapsar, se separat lista

DRINKAR 128/168 kr

ÖVERLIGGARENS UNDERGÅNG
Lundasnaps, Tonic, apelsintwist

PINK GIN CAROLINE
Pink Gin, Kallpressad rabarberjuice, lime

BAYBREEZE
Vodka, Cranberryjuice, Ananasjuice

ALKOHOLFRIA VERSIONER 65 kr

ALKOHOLFRI ÖL

39 kr 33 cl
Bitburger Drive, Pilsner
Ambler, Red Ale,
Henry & His Science Sour Ale,
Drinki'n the Sun, Wheat Ale
Ship full of IPA

FATÖL

NIGHT OWL WHITE IPA 95 kr 40 cl
Sverige

**SITTING BULLDOG,
INDIA PALE ALE** 85 kr 40 cl
Sverige

MELLERUDS, MELLANÖL 79 kr 40 cl
Sverige

GAMBRINUS, LAGER 95 kr 50 cl
Tjeckien

**PAULANER, WEISSBIER
MIT HEFE** 95 kr 50 cl
Tyskland

FLASKÖL

BRYGGHUSET FINN 75 kr 33 cl
IPA, Lager, Wheat Blanc, Sverige

ROCKET BREWING 95 kr 33 cl
Hyperion Lager, Hollow Moon Stout,
Sverige

**REMMARLÖVS
GÅRDSBRYGGERI** 75 kr 33 cl
Haus Pils, Holley Blond
Sverige

SAISON DUPONT 95 kr 33 cl
Belgien

PILSNER URQUELL 75 kr 33 cl
Tjeckien

CARNEGIE, PORTER 65 kr 33 cl
Sverige

**PETER PALE & MARY
GLUTENFRI LAGER** 75 kr 33 cl
Mikkeller, Damark



OPENING HOURS
 MÅNDAG-TORS DAG 11:30-23.00
 FREDAG 11.30-00.00
 LÖRDAG 12.00-00.00
 SÖNDAG 13.00-22.00

WE ALWAYS WORK WITH LOCAL AND ORGANIC PRODUCE

FINGERFOOD

- THREE SCANIAN SNACKS 115 kr
- GRAND HOTEL'S SALTED MIXED NUTS 35 kr
- CRISPY PORK RINDS 40 kr
- GREEN GORDALOLIVES 65 kr
- POTATOE CRISPS 35 kr
from Larsviken



SMALL & BIG COURSES

- VEGETERIAN CHOICE 155 kr
Cabbage in tomato, marjoram, basil, apple & raw planed fennel
- VENDACE ROE 50 g 395 kr
FROM KALIX
red onion, sour cream and butter fried brioche
- GRAND PRAWN SANDWICH 195 kr/245kr
on white or dark sourdough bread
- STEN BROMAN'S WHISKY FLAVOURED MEATBALLS 215 kr
with potato purée

TODAY'S SPECIAL LUNCH 11.30-15.00 140 kr

- MONDAY**
Night-baked beef
rosemary emulsion, carrot & fennel
- TUESDAY**
Today's fresh fish
celeriac, langoustine sauce & apple
- WEDNESDAY**
Lamb patties
peppers, butter beans & goat cheese
- THURSDAY**
Today's fresh fish
savoy cabbage, horseradish & dill
- FRIDAY**
Wallenbergare
peas, shallots & browned butter

OYSTERS

- OYSTERS 35 kr/each
1/2 dozen 200 kr
1 dozen 395 kr

COFFEE/TEA

The coffe comes from Lilla Kafferosteriet in Malmö.
 Right now we are serving a coffee blend from Carmo de Minas, Brazil.

- ESPRESSO 30 kr
- DOUBLE ESPRESSO 40 kr
- CAPPUCCINO 45 kr
- TEA 45 kr

Something with the coffee.
 Cognac, Calvados, Liqueur... See drink list

- TENDER SIRLOIN 345 KR
fried sweet corn, spinach, chanterelles & emulsion on organic rapeseed oil

CHEESE AND SWEETS

- NORDIC CHEESES 1 pc 65 kr
with marmelade and bread 3 pcs 135 kr
- PLUMS FROM ORELUND 145 KR
salt nougat ice cream, meringues & hazelnuts
- SWEETS WITH YOUR COFFEE 1 pc 35 kr
5 pcs 155 kr





**OPENING
HOURS**
MÅNDAG-TORS DAG
11:30-23.00
FREDAG 11.30-00.00
LÖRDAG 12.00-00.00
SÖNDAG 13.00-22.00

INTERESTED IN OUR LARGE WINE LIST? PLEASE ASK YOUR WAITER.

CHAMPAGNE & SPARKLING

BLANC DE BLANC 155 kr/895 kr
Laherte Frères, Champagne

**CREMANT DE
BOURGOGNE** 95 kr/570 kr
Cave de Bailly Lapierre, Bourgogne

WHITE WINE

2018 TOUT BLANC 105 kr/635 kr
Jean-Pierre Rietsch, Alsace, Frankrike

2018 CHARDONNAY 145 kr/695 kr
La Sœur Cadette, Bourgogne, Frankrike

2018 RIESLING 110 kr/525 kr
Johannes Geil, Rheinhessen, Tyskland

2015 TERRE DI KAMA 90 kr/395 kr
Francesco Minini, Sicilien, Italien

2018 SAUVIGNON BLANC 115 kr/535 kr
Hervé Villemade, Loire, Frankrike

RED WINE

2018 PINOT NOIR 165 kr/795 kr
La Sœur Cadette, Bourgogne

PETIT JO 120 kr/545 kr
La Roche Buisnière, Rhône

2017 CHIANTI CLASSICO 145 kr/695 kr
Montesecondo, Umbrien

2015 TEMPRANILLO 155 kr/745 kr
Norzagari, Rioja

2017 COUR DES DAMES 90 kr/395 kr
Badet Clément, Languedoc

SWEET & FORTIFIED

2016 TOKAIJ LATE HARVEST 95 kr 6 cl
Disznókő

TAYLOR'S LBV 2014 80 kr 6 cl
Taylors, Douro

SNAPS

GRAND SNAPS 120 kr 5 cl
Vår egen kravmärkta jubileumssnaps med smak av bl.a. kummin, fänkål och anis.

Övriga snapsar, se separat lista

DRINKS

ÖVERLIGGARENS UNDERGÅNG
Lundasnaps, Tonic, orangetwist

PINK GIN CAROLINE
Pink Gin, Rhubarbjuice, lime

BAYBREEZE
Vodka, Cranberryjuice, Pineapplejuice

NON -ALCOHOLIC VERSIONS
65 kr

NON-ALCOHOLIC BEER

39 kr **33 cl**

Bitburger Drive, Pilsner
Ambler, Red Ale,
Henry & His Science Sour Ale,
Drinki'n the Sun, Wheat Ale
Ship full of IPA

DRAUGHT

NIGHT OWL WHITE IPA 95 kr 40 cl
Sverige

**SITTING BULLDOG,
INDIA PALE ALE** 85 kr 40 cl
Sverige

MELLERUDS, MELLANÖL 79 kr 40 cl
Sverige

GAMBRINUS, LAGER 95 kr 50 cl
Tjeckien

**PAULANER, WEISSBIER
MIT HEFE** 95 kr 50 cl
Tyskland

BOTTLE

BRYGGHUSET FINN 75 kr 33 cl
IPA, Lager, Wheat Blanc
Sverige

ROCKET BREWING 95 kr 33 cl
Hyperion Lager, Hollow Moon Stout,
Sverige

**REMMARLÖVS
GÅRDSBRYGGERI** 75 kr 33 cl
Haus Pils, Holley Blond
Sverige

SAISON DUPONT 95 kr 33 cl
Belgien

PILSNER URQUELL 75 kr 33 cl
Tjeckien

CARNEGIE, PORTER 65 kr 33 cl
Sverige

**PETER PALE & MARY
GLUTENFRI LAGER** 75 kr 33 cl
Mikkeller, Damark