



MÅNDAG-TORSDAG 11:30-00:00

FREDAG 11:30-01:00

LÖRDAG 12:00-01:00

SÖNDAG 12:00-22:00

I Gambrinus kök arbetar vi i största mån med lokalproducerade och ekologiska råvaror



B. B. 16

## OSTRON

### OSTRON

Dansk Edulis från Limfjord  
fermenterad chili 45 kr/st, 6st/255 kr, 12st/495 kr

Svenska Edulis från Havstensund  
ramslök 65 kr/st, 6st/345 kr, 12st/675 kr

Norska Gigas från Lofoten  
bloody mary 45 kr/st, 6st/255 kr, 12st/495 kr

Franska Chiron  
picklad rödlök 35 kr/st, 6st/200 kr, 12st/395 kr

## SMÅTT & GOTT

TUNNBRÖDSCHIPS MED 3 x DIPP 95 kr  
gulärtshummus, rygeost & pesto på  
Österlentomater

"CHEEZEE POTATIS" 95 kr

ROSTADE MARCONAMANDLAR 55 kr  
rosmarin & citron

FRASIGA SVÅLAR 45 kr  
PÅ IBERICOGNIS

POTATISCHIPS FRÅN LARSVIKEN 35 kr

GRAND HOTELS 40 kr  
SALTDE BLANDADE NÖTTER

SOCKERSALTDE GRÖNA 75 kr  
GORDALOLIVER

## ATT ÄTA

STENBITSROM & RÖDSTRIMMA 265 kr / 365 kr  
från Gretagården gårdsfisk med fermenterad grädde,  
ekologisk rödlök & rädisor från Åhus.

FJÄLLRÖDING FRÅN VILHELMINA 255 kr / 355 kr  
gräslök & polkabeta från Ugglarp

DANSK EKOLOGISK RICOTTA 155 kr / 255 kr  
från Ishøj med slanggurka, bovete & salladsskott från  
Katslösa

SVAMP FRÅN HÄLLESTAD 155 kr / 255 kr  
gulärta från Fargraslätt, spetskål & rostade ekologiska  
frön

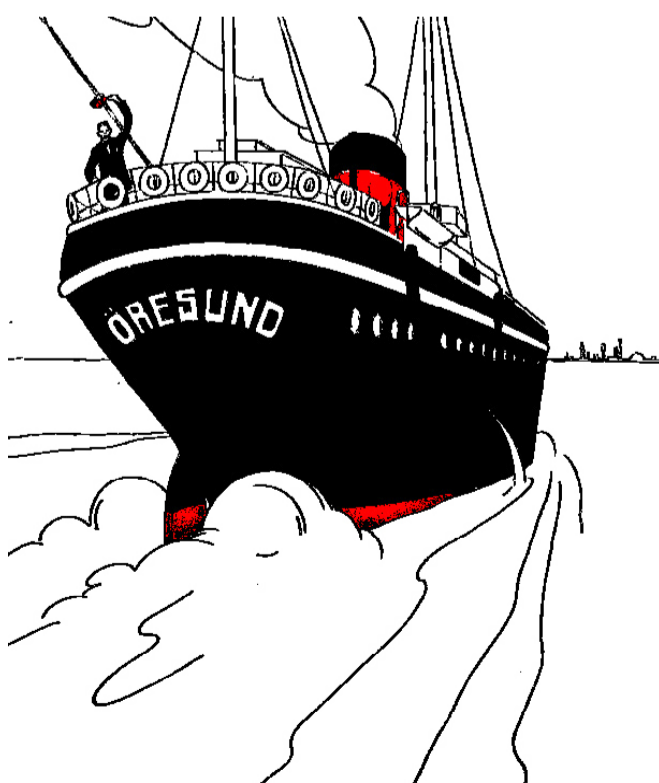
LAMM FRÅN LÖVSTA GÅRD 245 kr / 355 kr  
nässlör, salladslök & palsternacka från Ugglarp

RYGGBIFF FRÅN SKÅNE 375 kr  
ramslök, rödbetor från Åhus & oxmärg

SKÅNSK HÄNGMÖRAD T-BONE FÖR 2 PERS. 855 kr  
(30 MIN. TILLAGNING)  
ramslök, rödbetor från Åhus & oxmärg

GRANDS GRANDIOSA 235 kr / 285 kr  
RÄKSMÖRGÅS  
på ljust eller mörkt surdegsbröd

STEN BROMANS 255 kr  
WHISKYKÖTTBULLAR  
potatispuré, pressgurka & rårörda lingon



 = Grands klassiker



## OST

NORDISKA GÅRDSMEJERIOSTAR 1 ST / 85 kr  
bröd & marmelad 3st/165 kr / 5st/205kr

## EFTERRÄTTER

INKOKT RABARBER FRÅN VELLINGE 145 kr  
svartpepparglass & bakad havre

PANNACOTTA PÅ GRÄDDE FURUMOSSENS 145 kr  
chokladbrownie & rostade hasselnötter

CHOKLAD TILL KAFFET 1 ST 35 kr  
5 ST 155 kr

## GAMBRINUSMENY

3 Rätter / 525 kr 4 Rätter / 625 kr

DANSK EKOLOGISK RICOTTA  
från Ishøj, slanggurka, bovete & salladsskott  
från Katslösa  
*Riesling Heritage, Johannes Geil, Rheinhessen*

LAMM FRÅN LÖVSTA GÅRD  
nässlör, salladslök & palsternacka från Ugglarp  
*Constantible della Staffa "Il Rosso", Umbrien*

NORDISKA GÅRDSMEJERIOSTAR  
bröd & marmelad  
*10 YO Tawny Port, Douro*

PANNACOTTA PÅ GRÄDDE FURUMOSSEN  
chokladbrownie & rostade hasselnötter  
*Moscato d'Asti, G.D. Vajra, Piemonte*

Dryckesmeny 395 kr / 475 kr

## CHAMPAGNE & MOUSSERANDE

	11 cl	75 cl
CREMANT DE BOURGOGNE	115 kr	695 kr
Cave de Bailly Lapierre, Bourgogne, Frankrike		
CHAMPAGNE	165 kr	895 kr
Laherte Frères Ultradition Extra Brut, Frankrike		

## VITA VINER

	15 cl	50 cl	75 cl
2018 CHARDONNAY	155 kr	485 kr	695 kr
Montanet-Thodén, Bourgogne, Frankrike			
2020 RIESLING	110 kr	350 kr	525 kr
Johannes Geil, Rheinhessen, Tyskland			
2020 VERDEJO	90 kr	280 kr	395 kr
Paso a Paso, Bodegas Volver, Spanien			
2020 SAUVIGNON BLANC	115 kr	340 kr	535 kr
Hervé Villemade, Loire, Frankrike			



## RÖDA VINER

	15 cl	50 cl	75 cl
2020 PINOT NOIR	165 kr	525 kr	795 kr
Montanet-Thodén, Bourgogne, Frankrike			

2018 GRENACHE	120 kr	360 kr	545 kr
Petit Jo, La Roche Buissière, Rhône, Frankrike			

2019 SANGIOVESE	145 kr	465 kr	695 kr
Il Rosso, Conestabile della Staffa, Umbrien, Italien			

2017 MERLOT	165 kr	525 kr	795 kr
Chateau Falfas, Bordeaux, Frankrike			

2020 SYRAH/GRENACHE	90 kr	280 kr	395 kr
Ferraton Père & Fils, Languedoc, Frankrike			

## SÖTA OCH STARKA VINER

2018 TOKAJI LATE HARVEST	6 cl	95 kr
Disznókő, Tokaj, Ungern		

10 YEARS OLD TAWNY PORT	6 cl	80 kr
Grahams, Douro, Portugal		

## SNAPS

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

## FATÖL

WISBY KLOSTER	40 cl	95kr
Sverige		
SITTING BULLDOG, INDIA PALE ALE	40 cl	95 kr
Sverige		

MELLERUDS	40 cl	85 kr
Sverige		

GAMBRINUS, LAGER	50 cl	105 kr
Tjeckien		

PAULANER, HEFE WEISSBIER	50 cl	105 kr
Tyskland		

## FLASKÖL

BRYGGHUSET FINN	85 kr
IPA, California Lager, Pilsner, Wheat Blanc, Winter Bock	

THE RED SLOPE, AMBER ALE	105 kr
Remmarlövs Gårdsbryggeri, Sverige	

SAISON DUPONT	95 kr
Belgien	

CARNEGIE PORTER	85 kr
Sverige	

PILSNER URQUELL	85 kr
Tjeckien	

PETER PALE & MARY GLUTENFRI	85 kr
Mikkeller, Danmark	

## ALKOHOLFRI ÖL

BITBURGER DRIVE, PILSNER	39 kr
Tyskland	

DRINKIN´THE SUN, VETEÖL	55 kr
Mikkeller, Danmark	

SHIP FULL OF IPA	49 kr
Sverige	

Fråga gärna efter vår stora vinlista eller cocktailmeny om ni vill ha ett större urval



GRAND HOTEL



# GAMBRINUS

## BAR & BISTRO