

Meny

BY QUALITY HOTEL GRAND FALUN



Går att få vegansk

G = Gluten


L = Laktos

Ä = Ägg

BARMENY

Rotfruktschips / Mix nötter / Chimichurri marinerade oliver	40
Ostbricka - variation på utvalda ostar L+G	145
Friterade kroketter på gårdsgris med aioli G+Ä	60


FÖRRÄTT

Carpaccio på oxfile L+G+Ä	185
Gräslöksemulsion, bakad äggula, ramslökspapris, potatiscrisp samt riven Gullans ost	
Vår egen Ravioli L+G+Ä	135
Smaksatt med tryffel, serveras i en svampfond Sparris, örtolja, rostade hasselnötter samt parmesan	
Grands Toast Skagen G+Ä 	145
Serveras på surdegsbröd med Älvdalsrom, dill & citron	


VARMRÄTT

Rödingfilé L	310
Med blomkålspure, brynt smör, sparrissallad & Älvdalsrom	
Vongole med musslor G+L	210
Linguinepasta, cocktailtomater, Venusmusslor med chilli & vitt vin	
Grands Oxfile Oscar 160g L+Ä	345
Med ugnsbakad potatiskaka, choronsås, sparris & hummer	
Högrevsburgare 160g med pommes frites G+L+Ä 	225
På högrev & bringa, krispig silverlök, sallad, aioli med picklad rödlök	
Sous vide Romanesco 	195
Med rostad potatis, grillad portabello, sparris & Mojo Rojo, vegansk aioli	

ALLTID PÅ GRAND

Grands Caesarsallad Kyckling, räkor eller tofu G+Ä 	195
Vår version av den välkända klassikern	
Ostgratinerad Falukorv L	195
Lokalt producerad Falukorv från Siljans chark, Västerbottenost, potatispuré, Lis Ellas senap & tomatås	

DESSERT

Smashade jordgubbar L+Ä	120
Med fläderskum och vår egen vaniljglass	
Tryffel, välj choklad- eller nougattryffel med hasselnötter L+ nötter	per styck 35
Citrontartelette L+G+Ä	95
Med italiensk maräng & färska bär	
Sorbet i kula 	35
Citron eller hallon serveras med bär	