

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

Råbiff med bakad äggula L+G+Ä	185/310
<i>Gräslöksemulsion, ramslöskapris, potatiscrisp samt riven ost Hel portion serveras med Pommes.</i>	
Vår egen Ravioli L+G+Ä	135
<i>Smaksatt med tryffel, serveras i en svampfond Sparris, örtolja, rostade hasselnötter samt parmesan</i>	
Vit sparris med grillad tigerräka L+Ä	165
<i>Ostcreme, Älvdalsrom, Gullan Ost från Hansjö Mejeri</i>	
Grands Toast Skagen G+Ä	145
<i>Serveras på surdegsbröd med Älvdalsrom, dill & citron</i>	

VARMRÄTT

Rödingfilé L	310
<i>Med blomkålspure, brynt smör, sparrissallad & Älvdalsrom</i>	
Vongole med musslor G+L	210
<i>Linguinepasta, cocktailtomater, Venusmusslor med chilli & vitt vin</i>	
Grands Oxfilé 160g L+Ä	345
<i>Med ugnsbakad potatiskaka, choronsås, sparris & hummer</i>	
Högrevsburgare 160g med pommes frites G+L+Ä	225
<i>På högre & bringa, krispig silverlök, sallad, aioli med fermenterad vitlök</i>	
Sous vide Romanesco	195
<i>Med rostad potatis, grillad portabello, sparris & Mojo Rojo samt fermenterad vitlöksaioli</i>	

ALLTID PÅ GRAND

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

DESSERT

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