

GRÄNDEN

| *Bistro & taverna* |

FÖRRÄTTER

Vitlöksbröd a la Vedugn 55 kr

Örtmarinerade Mammotholiver 35 kr

Löjrom på Knäcke 40 kr

med picklad rödlök och crème fraich

Lufttorkad skinka 55 kr

med honungsmelon, färskost

Pimientos de padron 35 kr

stekta i olivolja, toppat med flingsalt

Skagenröra 95 kr

med toast, löjrom, picklad rödlök

Hummersoppa 75 kr

med krutonger och dill

Getostpannacotta 65 kr

med rödbetor samt picklad rödlök, olivolja, flingsalt

Buffelmozzarella Caprese 60 kr

med biffomat, basilika och balsamico

Skaldjurstillrik 155 kr

100g räkor, 100g rökta räkor, krabblor, havskräfta, med bröd, aioli, dill, picklad rödlök, goma wakame.

GRÄNDEN

| *Bistro & taverna* |

OSTRON DE LUXE

Ostron 'ASIATISK' 45 kr

mynta/chilivinägrett, goma wakame, citron, och picklad rödlök

OSTRON 30 kr

/st

OSTRONFAT 165 kr

(6 st)

OSTRONFAT GRANDE 320 kr

(12 st)

Serveras med lökvinegrette, citron & tabasco

Fine de claire

No 2 France

GRÄNDEN

| Bistro & taverna |

VARMT

Kalvschnitzel 185 kr

serveras med ärtor, kapris, ansjovissmör, skysås och friterad färskpotatis

Moules Frites 115 kr

serveras med vitlöksaioli samt pommes

Grillad Rödvingfilé 215 kr

Serveras med rostade rödbetor, vitvinssås smaksatt med citron, kokt potatis & dill

Grändenburgaren 200g \ "ERBJUDANDE" 99 kr

löspressad högrevsburgare, bacon, karamelliserad silverlök, 2 x ost, biffomat, BBQ-sås samt bearnaisesås och pommes

Nattbakad oxspjäll 195 kr

marinerat med vitlök och örter, serveras med BBQ-sås, skysås, rostade grönsaker, sötpotatis pommes frites

Pepparstek på Flank 245 kr

Serveras med sallad, pepparsås och friterad färskpotatis

Finsk Entrecôte 255 kr

med parmesan- & timjansmör, rostade grönsaker, potatisgratäng och rödvinssky

VEGETARISKT

Sparrisrisotto 155 kr

med grillad portabello, picklad rödlök, samt aioli

Bönpasta 145 kr

med paprikasås och cashewnötter

Rödbetsburgare 155 kr

med getostcrème, chipotlemajonnäs, tomat, rödlök, sallad, serveras med aioli, sötpotatispommes

Halloumiburgare 155 kr

chipotlemajo, rödlök, tomat, sallad, BBQ-sås, bea och pommes,

GRÄNDEN

| *Bistro & taverna* |

PASTA

Oxfilepasta 165 kr

med sauterade grönsaker, chili, parmesan- & timjansmör

Pasta Carbonara 145 kr

Skaldjurspasta 165 kr
med vitlök, chili och vitvin

Pasta Pesto 95 kr

Pasta a la Moule 145 kr
Blåmuslor, vitlök, vitvin, lök och grädde

GRÄNDEN

| *Bistro & taverna* |

4 ÅRS / RÄTTERS ERBJUDANDE

4 rättersmeny (Alternativ nr.1 Kött eller nr.2 Fisk) 300 kr

Aptitretare:

Löjrom på knäcke med picklad rödlök, och crème fraich

Förrätt:

Skagenröra med toast, citron, rödlök, löjrom

Varmrätt:

Pepparstek på Flank serveras med sallad, pepparsås och friterad färskpotatis

ELLER

Grillad Rödingfilé serveras med rostade rödbetor, vitvinsås smaksatt med citron, kokt potatis & dill

Efterrätt:

Vaniljpannacotta med marinerade jordgubbar, riven choklad

VEGETARISK Meny 280 kr

Förrätt:

Getostpannacotta

med rödbetor, picklad rödlök, olivolja, flingsalt

Varmrätt:

Sparrisrisotto

med grillad portabello, picklad rödlök, samt aioli

Efterrätt:

Sommar\" Fläder och jordgubbssorbet, hallon, grand marnier marinerade jordgubbar, och krossade drömmar

DEAL

OSTRON + BUBBEL 100 kr

P.I.Z.Z.A

MARGARITA 85 kr

GRÄNDEN

| *Bistro & taverna* |

inte för inte en klassiker

KRÄFTPIZZA 100 kr

aioli, ruccola & parmesan

RÄKPIZZA 100 kr

aioli, ruccola & parmesan

OXFILÉPIZZA 100 kr

*marinerade champinjoner,
lök, färsk chili, bearnaisesås*

CARPACCIOPIZZA 100 kr

*pinjenötter, citron, tryffelolja,
parmesan & ruccola*

GETOSTPIZZA 100 kr

*fikonmarmelad, honung,
parmesan, pinjenötter & ruccola*

PROSCIUTTOPIZZA 100 kr

svart tryffelolja, parmesan & ruccola

MOZZARELLAPIZZA 100 kr

tomat & basilika

PIZZA DIABLO 100 kr

*oxfärs, chili- & vitlöksolja,
champinjoner, ruccola & mozzarella*

SLAKTARENS PIZZA 100 kr

*rosastekt slaktarbiff, tryffelaioli,
persilja, citron, vitlök, ruccola,
svartpeppar & havssalt*

LÖJROMSPIZZA 225 kr

*crème fraiche, hyvlad
västerbottenost, rödlök, dill & citron*

GLUTENFRI PIZZA 30 kr

*närproducerad pizzadeg från
Kjulabageriet, fråga din servitör.*

GRÄNDEN

| *Bistro & taverna* |

DESSERT

Crème Brûlée 65 kr

serveras med hallon

Vaniljpannacotta 65 kr

med marinerade jordgubbar, riven choklad

Chokladpastej 75 kr

serveras med brynt smör, halloncoulin, chokladsmul och vaniljglass

\\"SOMMAR\\" 85 kr

Fläder och jordgubbssorbet, hallon, grand marnier marinerade jordgubbar, och krossade drömmar

Tryfflar (styck) 15 kr

\\"Karamell & salt\\" eller \\"Mörk choklad\\"