

19 GRAND 05

HALMSTAD

Välkommen till nya Grands Bistrobar, en bistro där vår ambition är att våra vänner känner sig som hemma på Stationsgatan 44. Vårt erfarna köksteam med stor nyfikenhet har noga sammansatt olika bistrorätter efter säsong som både ska kännas bekanta samt överraska och kittla era smaklökar och sinne.

Ni hittar allt ifrån vår nysatsning på det spännande snackset till er drink, till köksmästarens specialitet "Henkes moules" som följt med honom i jobbet både runt om i Sverige samt utomlands, till en avsmakningsmeny om 5 rätter passande till ert speciella firande. Menyn och dryckeslistan influeras av smaker från Sydeuropa och Rivieran i kombination med klassiska svenska lokala smaker där vår ambition är att det ska finnas något för alla.

Varmt välkomna hem till oss
Henric med Grands vänner

Grands avsmakningsmeny 745 kr

(5-rätters)

(Beställ senast 20.00- minst 2 personer)

LÖJROMSTACO

KANTARELLTOAST

HENKES MOULES

HALSTRAD TORSKRYGG

MANDELKAKA

Dryckespaket 395 kr

Noga utvalda drycker ur vår meny (4 enheter)

*Glöm inte att följa oss på våra sociala medier där vi heter:
grandhalmstad*

Aperitif

FRENCH 75 / 155

Syrlig och bubbling

GIN & TONIC / 155

PROSECCO / CAVA / 109

Bar snacks

LÖJROMSTACO (1st) / 155

Löjrom, Västerbottencreme, dill, friterad potatis, syrad lök, parmesansnö (G) (L)

PANKOFRITERAD TORSKKINDSTACO/ 110

Med västerbottencreme, friterad kapris, smörgåskrasse (G)

VITLÖKSFOCCACIA / 79 (G)

GETOSTKROKETT / 95

Päronkompott, mandel, dill, riven italiensk hårdost (G) (L)

PIMIENTOS DE PADRÓN / 75

Med chili och sesam dip

GRUYÈRE / 79

med marmelad (L)

POMMES FRITES / 75

med örtaioli

LOADED FRIES / 89

med tryffelmajonnäs & italiensk hårdost (L)

NOCELLARA OLIVER / 65

MARCONAMANDLAR / 75

Förrätter

BURRATA / 185

Med kantarell, marconamandel, brynt smör, dill, friterad svartkål, citron, rosepeppar (L)
Folklore Albariño (ES)

LÖJROMSTACOS (2st) / 295

Löjrom från Bottenviken, Västerbottencrème, dill, friterad potatis,
syrad lök, parmesansnö (G) (L)
Lunden Reisling
André Clouet Grande Réserve Champagne

KANTARELL TOAST / 195

Med tryffelcremé, friterad svartkål, finriven italiensk hårdost, örtolja, smörgåskrasse(G)
Folklore Albariño (ES)

SKUMMAD KRÄFTBISQUE / 189

Med skaldjurs tartare och västerbottenscone (G)(L)
Kein Name Riesling Trocken (DE)

CHARKBRICKA - HALV 175 / HEL 295

Tre sorters chark, ost och delikatesser. (G) (L)
Les Calcaires Pinot Noir (FR)

G= INNEHÅLLER GLUTEN L=INNEHÅLLER LAKTOS

Varmrätter

HENKES MOULES / 285

Henkes moules med chili, vitlök och grädde, serveras
med pommes frites och örtaioli.

Folklore Albariño

HALSTRAD TORSKRYGG / 425

Pommes croquettes med västerbottenost, sandefjordsås, bellaverde, svartkål (G)

Quartaut, Chardonnay

GRILLAD RYGGBIFF / 395

Tomat, syrad lök, sotad lök, king oyster svamp, sauce bordelaise,
bearnasiesås, pommes frites (L)

Torre del Falasco, Ripasso

STEKT MAJSKYCKLING / 295

Pommes croquettes med västerbottensost, sauce bordelaise, bellaverde,
svamptartufosmör med rosmarin (G) (L)

Parallele 45 Cotes du Rhone

GRAND´S HÖGREVSBURGARE / 275

Briochebröd från våra vänner på Paulssons, dragoncrème, syrad lök, coppa, finriven
gruyère, örtaioli & pommes frites (G) (L)

Parallele 45 Cotes du Rhone

GRANDS HALLOUMIHAMBURGARE / 275

Briochebröd från våra vänner på Paulssons, gremolata, dragoncrémé, tomat, syrad lök,
örtaioli & pommes frites (G)

Les Calcaires Pinot Noir

TRYFFELPASTA MED RAGU PÅ HÖGREV & SALSICCIA / 239

Med portabellosvamp, riven italiensk hårdost (G) (L)

Senorio de Los Llanos Tempranillo

GRANDS KALVKÖTTBULLAR / 245

Med potatispuré, gräddsås med calvados, pressgurka, råsocker rårörda lingon

Les Calcaires Pinot noir

RÅRAKA / 235

Med tartufocremé, king oyster, bellaverde, svartkål,
riven italiensk hårdost (L)

Quartaut, Chardonnay

G= INNEHÅLLER GLUTEN L=INNEHÅLLER LAKTOS

Dessert

HALSTRAD MANDELKAKA / 139

Med äpple och rosmarin kompott, brynt smörglass, olivolja, flingsalt
Yalumba Antiwue Muscat

CHOKLADFONDANT/ 129

Med körsbärskompott med portvin och touch av chili, gammeldags vaniljglass, hasselnöt

CREME BRULEÉ / 132

Med mango/passions sorbet

KVÄLLENS GLASS ELLER SORBET / 89

Lägg till Cava / 49

Fråga servisen vilka smaker som finns för kvällen

AFFOGATO / 75

En kula gammeldags vaniljglass med kolasås smaksatt med kaffe samt en shot espresso

3 x TRYFFLAR / 95

Tre olika sorter tryfflar ifrån våra vänner på skånskan

1 x TRYFFEL / 35

En tryffel perfekt till kaffet ifrån våra vänner på skånskan

G= INNEHÅLLER GLUTEN L=INNEHÅLLER LAKTOS

Kaffe/Te

Kaffe Arvid Nordqvist	39
Te	39
Cappuccino	44
Espresso	30 / 35
Caffe latte	49

Kaffedrinkar

Irish Coffee	155
Kaffe Karlsson	155
Kaffe Bailey's	155
Espresso Martini	165

Dryckesmeny

ALKOHOLFRITT

Läsk	39	Briska Päron 0.5%	49
Loka Naturell / Loka Citrus	39	Briska Sauvignon blanc 0.5%	49
Heineken	69	Richard Juhline blanc de blanc	110
Melleruds 0.5%	69	Natureo muscat	79
A Ship Full of IPA 0.0%	69	Englamust äpple	49
Timjans Bryggerhus Hallonsoda	69	Mocktail	90
		Fråga personalen	

CIDER (33cl)

Briska Päroncider	74
Briska Jordgubb, Rabarber	74
Briska Sauvignon Blanc	74

FATÖL (40cl)

Melleruds	85
Krušovice	85

FLASKÖL

Ship Full of IPA (33cl)	89
Bernard Celebration lager (50cl)	97
Bernard Dark lager (50 cl)	97
Paulaner Weißbier (50cl)	97
Mariestad (50cl)	89

HALMSTAD BRYGGHUS (33cl)

Grands 120 års jubileum öl Lager	92
Söderkaj Nya Världen IPA	92
Slöinge Kaffestout	92

CHAMPAGNE GLAS/ FLASKA

André Clouet Grande Réserve, 139 / 695
Friskt och fruktigt champagnevin av Pinot Noir, med smaker av äpple, citron och mineralitet. Lagrad i tre år för en torr smak. Perfekt till aperitif eller fisk och skaldjur.

MOUSSERANDE GLAS / FLASKA

La Rosca Brut, Cava, ES 109/525
Cava La Rosca Brut är ett friskt mousserande vin med toner av gröna äpplen, citrus och en lätt brödighet. Perfekt som aperitif eller till lättare rätter som fisk och skaldjur.

Le Contesse, Prosecco, IT 555
Fruktig smak med inslag av päron, honungsmelon, vit persika och lime. Serveras vid 8 - 10°C som aperitif eller sällskapsdryck, eller till lättare rätter av fisk och skaldjur.

ROSÉ GLAS / FLASKA

Santiago Rose Vino Verde, PT 109/525
Ett friskt och fruktigt rosévin med inslag av röda bär, citrus och örter. Passar utmärkt som sällskapsvin eller till lättare rätter som sallad, fisk och kyckling.

Vignes d'Oc Rosé, FR 525
Vignes d'Oc Rosé är ett friskt och fruktigt rosévin med smaker av hallon, röda vinbär och örter. Perfekt till sallader, fisk eller lättare köträtter.

SÖTT VIN CL PRIS

Xavier Vignon Muscat Beaumes de Venise 29
Sött, fruktigt vin med smaker av aprikos, fläder och russin. Perfekt till fruktdesserter, glass eller mögelostar.

Yalumba Antiwue Muscat 32
Fyllig, frisk och söt doft med inslag av russin, aprikos och fikon. Smakrikt, friskt och fylligt med en lång, elegant och mycket behaglig eftersmak.

VITT VIN GLAS / FLASKA

Quartaut, CHARDONNAY, FR

109 / 525

Smaken är frisk och fruktig toner av gula äpplen, mineral och en fin ton av ekfaten i den långa eftersmaken. Ett balanserat vin som passar utmärkt till kyckling, fiskrätter eller krämiga pastarätter.

Les Calcaires, SAUVIGNON BLANC, FR

115 / 545

Les Calcaires Sauvignon Blanc är ett friskt och fruktigt vitt vin med toner av citrus, krusbär och gröna äpplen. Den pigga syran och mineraliska avslutningen gör det till ett utmärkt val till skaldjur, sallader eller getost.

Folklore, ALBARIÑO, ES

127 / 615

Folklore Albariño är ett friskt och aromatiskt vitt vin med inslag av citrus, persika och mineral. Ett elegant vin med fin syra som passar perfekt till skaldjur, fisk och asiatiska rätter.

Kein Name Rheinhessen Trocken, REISLING, DE

136 / 635

Ett friskt och torrt vitt vin med inslag av gröna äpplen, citrus och en tydlig mineralitet. Den balanserade syran gör det till ett utmärkt val till fisk, skaldjur och asiatiska rätter.

Weinrieder REISLING RIED, AV

669

Aromatiskt Riesling med dofter av stenfrukt och lime, smak av vit persika och aprikos, välbalanserat med frisk syra.

Nounat, CHARDONNAY, Mallorca

715

Ett friskt, elegant vin från Mallorca med lång avslutning. Toner av citrus, persika och mandel. Perfekt till skaldjur och fågel och mjuka ostar

Domaine Louis Moreu, CHARDONNAY, FR

159 / 795

Rund och varm smak av gula äpplen, solmogna citroner och vit persika. Fin och elegant syra.

L Domaine Laroche, CHARDONNAY, FR

795

Chablis är ett friskt, ungdomligt vin med en ljus guldfärg och mineraliska inslag. Smaken bjuder på fruktiga och blommiga toner, perfekt balanserad med sin syra. Ett utmärkt val till fisk, skaldjur och ostron

RÖTT VIN GLAS / FLASKA

Señorio de Los Llanos, TEMPRANILLO, ES 109 / 525

Är ett mjukt och fruktigt rödvin med toner av mörka bär, plommon och en hint av vanilj. Ett balanserat vin som passar bra till grillat kött, charkuterier och smakrika pastarätter.

Nederburg 56Hundred, CABERNET SAUVIGNON, ZA 114 / 545

Ett fylligt rödvin med smak av svarta vinbär, plommon och kryddiga fattoner. Ett smakrikt vin som passar utmärkt till grillat kött, burgare eller lagrade ostar.

Les Calcaires, PINOT NOIR, FR 121 / 595

Elegant och bärigt rödvin med toner av hallon, körsbär och en lätt kryddighet. Ett mjukt och balanserat vin som passar fint till kyckling, fläsk eller vegetariska rätter.

Torre del Falasco, RIPASSO, IT 132 / 645

Fylligt och fruktigt rödvin med smaker av mörka körsbär, torkad frukt och kryddor. Vinet har en rund struktur och balanserad syra, vilket gör det perfekt till pasta med kött, grillat eller lagrade ostar.

Parallele 45 Cotes du Rhone, PAUL JABOULET, FR (EKO) 132 / 645

Fruktig och kryddig doft med björnbär och lakrits. Medelfyllig smak med silkeslena tanniner och lång eftersmak. Skördas för hand och jäst skonsamt.

Portia Roble, RIEBRA DEL DUERO, ES 699

Portia Roble har en intensiv doft av mörka bär, kaffe och choklad, med en fyllig smak och mjuka tanniner. Lagrad i franska ekfat, perfekt till kötträtter, pasta och lagrade ostar.

Barbera d'Alba DOC Martinella, BARBERA, IT 725

Ett intensivt rödvin med fruktig doft och inslag av lakrits, välbalanserat och fruktigt med lång eftersmak. Perfekt till fylld pasta, en fin köttbit och lagrade ostar.

Septima Grand Reserva, MALBEC, CABERNET SAUVIGNON, TANNAT, ES 749

Ett komplext och elegant vin. Det bjuder på dofter av frukt, blommor, rödpeppar och karamell. Perfekt till grillat kött och lagrade ostar. Servera vid 15-17°C och kan lagras i över 10 år.

Courtedune, Chateauneuf du Pape, FR 899

Ungt och kryddigt vin med inslag av bär, anis och lagerblad. Perfekt till mustiga rätter med fågel, fläsk, lamm eller vegetarisk gryta med örter.