

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	145
Friterade kroketter på gårdsgris med aioli	60

FÖRRÄTT

Råbiff med bakad äggula	185/310
Gräslöksemulsion, ramlökskapis, potatiscrisp samt riven ost..	
Vår egen Ravioli	135
Smaksatt med tryffel, serveras i en svampfond.	
Sparris, örtolja, rostade hasselnötter samt parmesan.	
Vit sparris med grillad tigerräka	165
Hollandaise, Älvdalsrom, Gullan Ost från Hansjö Mejeri.	
Grands Toast Skagen 	145
Serveras på surdegsbröd med Älvdalsrom, dill & citron.	

VARMRÄTT

Rödingfilé	310
Med blomkålspure, brynt smör, sparrissallad & Älvdalsrom.	
Vongole med musslor	
Linguinepasta, cocktailtomater, Venusmusslor med chilli & vitt vin.	210
Grands Oxfilé 160 g	345
Med ugnsbakad potatiskaka, choronsås, sparris & hummer.	
Högrevsburgare 160 g med pommes frites 	225
På högre och bringa, krispig silverlök, sallad, aioli med fermenterad vitlök.	

ALLTID PÅ GRAND

Grands Caesarsallad Kyckling, räkor eller tofu 	195
Vår version av den välkända klassikern.	
Ostgratinerad Falukorv	195
Lokalt producerad Falukorv från Siljans chark, Västerbottenost, potatispuré, Lis Ellas senap och tomatsås.	

DESSERT

Smashade jordgubbar	
Med fläderskum och vår egen vaniljglass.	120
Tryffel, välj choklad- eller nougattryffel	per styck 35
Citrontartelette	95
Med italiensk maräng och färska bär.	
Sorbet 1 kula	35
Citron eller hallon serveras med bär.	