

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 oxfilé L+G+Ä	185
Gräslöksemulsion, bakad äggula, ramslökskapris, 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 Oxfilé Oscar 160g L+Ä	345
Med ugnsbakad potatiskaka, choronsås, sparris & hummer	
Högrezburgare 160g med pommes frites G+L+Ä	225
På högre & bringa, krispig silverlök, sallad, aioli och picklad rödlök	
Sous vide Romanesco	195
Med rostad potatis, grillad portabello, sparris & Mojo Rojo och 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	
Med fläderskum och vår egen vaniljglass	120
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	