

VERANDANS

Meny

FÖRRÄTT

3 st Krispiga löjromstacos 165:-

Löjrom, smetana, krispig rödlök, friterad wonton

Vintips: Le Contesse Prosecco 78: -

Carpaccio på sotat innanlår 165:-

Innanlår, lingon, syltade kantareller, västerbottenscreme, örtcrunch och picklad lök

Vintips: Isla Negra Cabernet Sauvignon 100: -

Ljummen vintersallad 145:-

Rödbetor, gulbetor, morot, pumpa, friterad svartkål, rostade hasselnötter, honungsdressing, toppas med fryst hyvlad chèvre

Öltips: Dala Bryggeri, Lager från Rättvik 33 cl 85: -

Grands charkbricka 155:-

Svensk chark, lokala ostar, oliver, aioli och friterat tunnbröd

Öltips: Brooklyn East IPA 33cl 95: -

VARMRÄTT

Ångad rimmad torsk 295:-

Handskalade räkor, brynt smör, pepparrot, och potatispuré

Vintips: Gustav Lorentz, Riesling 102: -

Långbakad Grissida Iberico 275:-

Pumpapuré, kumminkryddade morötter och svartavinbärssky

Vintips: Arrogant Frog, Cabernet Merlot 97: -

Entrecoté 295:-

Sotad majs, rödvinssky, dragonsmör, semitorkad tomat och pommes frites

Vintips: Piccini, Chianti Riserva 140: -

Grands burgare 195:-

Gruyereost, karamelliserad lök, bbq sås, dijonsenapsdressing, saltgurka och pommes frites

Öltips: Mariestads Lager 50 cl 89: -

Ravioli fylld med fem ostar 235:-

Citron, salvia, smör, olivolja, chili och rostade hasselnötter

Vintips: Trapice, Malbec Oak 125: -

VERANDANS 3-RÄTTERS / Torsk 550:-**Carpaccio på sotat innanlår**

Innanlår, lingon, syltade kantareller, västerbottenscreme, örtcrunch och picklad lök

Vintips: Isla Negra Cabernet Sauvignon 100:-

Ångad rimmad torsk

Handskalade räkor, brynt smör, pepparrot, och potatispuré

Vintips: Gustav Lorentz, Riesling 102:-

Crème brûlée

Toppad med sockrade bär

VERANDANS 3-RÄTTERS / Entrecôte 550:-**3 st Krispiga löjromstacos**

Löjrom, smetana, krispig rödlök, friterad wonton

Vintips: Le Contesse Prosecco 78:-

Entrecôte

Sotad majs, rödvinssky, dragonsmör, semitorkad tomat och pommes frites

Vintips: Piccini, Chianti Riserva 140:-

Crème brûlée

Toppad med sockrade bär

KVÄLLENS HUSMAN / KVÄLLENS VEGETARISKA 195:-

Serveras måndag – torsdag Fråga serveringspersonalen

ALLTID PÅ GRAND**Grands köttbullar 195:-**

Gräddsås, potatispuré, lingon

Öltips: Brooklyn East IPA 33 cl 95:-

Grands Räksmörgås 225:-

Räkor, ägg, majonnäs, rödlök

Vintips: Gnarly Head, Chardonnay 87:-

Meddela serveringspersonalen ev allergier

DESSERT

Ingerfärspäron <i>kolasås och kardemummaglass från Rättvik</i>	125:-
Crème brûlée <i>Toppad med sockrade bär</i>	95:-
Bananasplit <i>Banan, vaniljglass och chokladglass från Rättvik, chokladsås, vispad grädde, salta jordnötter</i>	135:-
Sorbet från Rättvik <i>I kula kvällens smak på sorbet</i>	45:-

BARNMENY Upp till 12 år

Inkl. glass efter maten :)

Köttbullar med gräddsås <i>Rårörda lingon, pressgurka, potatispuré</i>	99:-
Hamburgare med pommes	99:-
Pannkaka med sylt & grädde	99:-

Det går bra att få rätterna från A la Carte i barnportion till halva priset.
