



## GRAND HOTEL

MARSTRAND

★★★★

### NÅGOT MINDRE

SNACKS

<b>NATURELLT OSTRON</b>	<b>49</b>
Fresh oyster	
<b>GRANDS ROCKEFELLER</b>	<b>55</b>
Rockefeller oyster	
<b>PATA NEGRA (50G)</b>	<b>150</b>
<b>OLIVER</b>	<b>45</b>
Bernal olives	
<b>ROSTADE MANDLAR</b>	<b>85</b>
Roasted Valencia almonds	
<b>OSIETRA CAVIAR (10G)/(50G)</b>	<b>495/1 395</b>
Sour cream, butter fried toast, chives, red onions and lemon	

### FÖRRÄTTER

STARTERS

<b>TARTAR PÅ OXFILET (1/2)/(1/1)</b>	<b>185/295</b>
Serveras med dragonmayonnaise, picklad rödlök, panko-crisp och rädisa BEEF TARTAR - Taragon mayonaise, pickled onion and radish	
<b>SOTADE PILGRIMSMUSSLOR</b>	<b>205</b>
Dill, gurkgazpacho, picklad gurka och rostade mandlar CHARRED SCALLOPS - Dill, cucumber gazpacho and roasted almonds	
<b>PONZUMARINERAD SASHIMI PÅ HÄLLEFLUNDRA</b>	<b>205</b>
Brynt citronmayonnaise, sjögrässallad och sesamfrön HALIBUT SASHIMI IN PONZU - sea weed sallad and burned lemon mayonaise	
<b>KLASSISK LÖJROM</b>	<b>235</b>
Serveras med toast melba, rödlök, gräslök och gräddfil BLEAK ROE - With classic Swedish accondiments	
<b>ROSTAD AUBERGINE</b>	<b>145</b>
Serveras med tomat, parmesan och grekisk yogurt ROASTED AUBERGINE - Tomatoes, parmigiano and Greek yogurt	
<b>TENANS GRATINERADE KRÄFTOR</b>	<b>325</b>
GRATINATED CRAY FISH	

**VARMRÄTTER**  
MAIN COURSE

<b>DAGENS PLATTFISK</b>	<b>DAGSPRIS/DAILY PRICE</b>
Serveras med champinjoner, fiterad färskpotatis, brynt smör och grillad citron CATCH OF THE DAY	
<b>BAKAD TORSK</b>	<b>345</b>
Serveras med rostad blomkålscrème och picklad blomkål, grön sparriskrudité och skaldjursås BAKED COD - Roasted cauliflower crème and pickled cauliflower, green asparagus crudité	
<b>POCHERAD HÄLLEFLUNDRA</b>	<b>385</b>
Serveras med glaserade haricots verts, smörad kycklingbuljong, gräddfil och färskpotatis POACHED HALIBUT - Chicken velouté, sour cream new potatoes	
<b>HÄNGMÖRAD PRIME ENTRECÔTE</b>	<b>425</b>
Serveras med relish på vårlök, rödvinssås och pommes lyonnaise DRY AGED PRIME ENTRECÔTE - Spring onion relish, red wine sauce and pommes lyonnaise	
<b>SECRETO IBERICO</b>	<b>295</b>
Serveras med rostade tomater, örtmajonäs, fiterad jordärtskocka och citron-lime chimichurry SECRETO IBERICO - Roasted tomatoes, herb mayonaise, deep fried Jerusalem artichoke, lime chimichurry	

**TENANS KLASSIKER**  
TENAN CLASSICS

<b>TENANS GRATINERADE BOHUSKRÄFTOR (1/2)/(1/1)</b>	<b>325/650</b>
TENANS GRATINATED CRAY FISH	
<b>OXFILET AFRICANA MED KLASSISKA TILLBEHÖR</b>	<b>345</b>
BEEF FILET AFRICANA IN CURRY WITH CLASSIC ACCONDIMENTS	