



GRAND HOTEL

MARSTRAND

Ostron & kaviar

OYSTERS & CAVIAR

OSTRON NATURELLE	FIN DE CLAIRE	49,-/STYCK
<hr/>		
Serveras med mignonettesås & citron	GILLARDEUX N° 3	75,-/STYCK
<i>French fresh oysters served with mignonette sauce & lemon</i>		
OSTRON ROCKEFELLER		75,-/STYCK
<hr/>		
Gratinerade ostron med spenat, parmesankräm & schalottenlök		
<i>Gratinated oysters with spinach, parmesan cream & shallots</i>		
OSTRON CHAMPAGNE		90,-/STYCK
<hr/>		
Serveras med ostronemulsion, champagne-vinaigrette, potatiskrisp & citrontimjan		
<i>Oysters served with oyster emulsion, champagne vinaigrette, potato crisps & lemon thyme</i>		
KALIXLÖJROM eller GRANDS EGEN STENBITSROM		375,- /275,-
<hr/>		
På smörstekt toast med crème fraiche från Normandie, rödlök, gräslök, dill & citron		
<i>Vendace or lumpfish roe on toast with Normandy sourcream, red onions, chives, dill & lemon</i>		
OSCIETRA CAVIAR	30 GRAM	795,-
<hr/>		
På smörstekt toast med crème fraiche från Normandie, rödlök, gräslök, dill & citron		
<i>Oscietra caviar on toast with Normandy sourcream, red onions, chives, dill & lemon</i>		

Förrätter

STARTERS

BURRATA		225,-
<hr/>		
Med kompott på tomat, grillad persika, grön sparris, pistagedressing & basilikaolja		
<i>With tomato compote, grilled peach, green asparagus, pistachio dressing & basil oil</i>		
KAMMUSSLOR		275,-
<hr/>		
Med ärtpuré, kycklingmiso-velouté, picklad gulbeta, krispigt kycklingskinn & parmesan		
<i>Scallops with pea puree, chicken miso velouté, pickled beetroot, crispy chicken skin & parmesan</i>		
TENANS BOHUSKRÄFTOR		395,-
<hr/>		
Gratinerade havskräftor på klassiskt vis		
<i>Tenan's classic gratinated crayfish</i>		
CARPACCIO PÅ TONFISK		235,-
<hr/>		
Med ponzu dashi, ajoblanco, forellrom, friterad schalottenlök, örtrasse & saltrostade mandlar		
<i>Tuna carpaccio with ponzu dashi, ajoblanco, trout roe, fried shallots, herb cress & salt-roasted almonds</i>		
TOAST PELLE JANZON		295,-
<hr/>		
Utbankad oxfilé på toast med pepparrotskräm, lönjrom, confiterad äggula, rödlök & pepparrot		
<i>Flattened tenderloin on toast, horseradish cream, salmon roe, confit egg yolk, red onion & horseradish</i>		
KRISPIG KALVBRÄSS		295,-
<hr/>		
Med jordärtskockspuré, röda endiver, brynt yuzu-smör, blodapelsin-vinaigrette & parmesan		
<i>Crispy sweetbread with artichoke puree, red endives, browned yuzu butter & blood orange vinaigrette</i>		



GRAND HOTEL

MARSTRAND

Varmrätter

MAIN COURSES

SMÖRSLUNGADE VITA BÖNOR	295,-
Med picklade kantareller, pangrattato, parmesan & sommartryffel <i>Butter-stirred white beans with pickled chanterelles, pangrattato, parmesan & summer truffles</i>	
KVÄLLENS PLATTFISK	DAGSPRIS
Fråga din servitris <i>Tonight's flatfish; ask your waitress</i>	
BAKAD PIGGVAR PÅ BEN	625,-
Med sommarprimörer, chablissås, schalottenlöks-confit & körvel <i>Baked turbot with summer vegetables, Chablis sauce, shallot confit & chervil</i>	
KUMMEL CONFIT	485,-
Med blåmusslor, choritzo, vaxbönor, mussel-velouté, rostad steklök & färskpotatis <i>Hake confit with mussels, choritzo, wax beans, mussel velouté, roasted onions & new potatoes</i>	
TORSK CLASSIC	525,-
Med räkor, ägg, pepparrot, brynt smör, citron & kokt potatis <i>Cod Classic with shrimps, egg, horseradish, browned butter, lemon & boiled potatoes</i>	
ANKBRÖST	425,-
I apelsin- och madeira-sky med ragu på bönor & rotselleripuré <i>Duck breast in orange and Madeira sauce with bean ragout & celeriac puree</i>	
SPETSKÅLSDOLME PÅ KALV	395,-
Med anklever-velouté, morötter, sockerärter & färskpotatis <i>Cabbage dolma on veal with duck liver velouté, carrots, sugar peas & new potatoes</i>	
STEAK FRITES	525,-
Grain-fed entrecôte med beef demiglace au boeuf, choronsås & pommes frites <i>Grain-fed entrecôte with beef demi glace au boeuf, choron sauce & fries</i>	
OXFILÉ AFRIKANA	495,-
Oxfile i mustig currysås med ris & klassiska tillbehör <i>Grand's Tenderloin Africana in curry sauce with rice & classic accompaniments</i>	