

# GRANDS

BISTROBAR

Välkommen till nya Grands Bistrobar, en bistro där vår ambition är att våra vänner känner sig som hemma på Stationsgatan44. Vårt erfarna köksteam med stor nyfikenhet har noga sammansatt olika bistrorätter efter säsong som ska både kännas bekanta samt överraska och kittla era smaklökar och sinne. Ni hittar allt från vår nysatsning på det spännande snackset till er drink, till köksmästarens specialitet "Henkes moules" som följt med honom i jobbet både runt Sverige samt utomlands, till en avsmakningsmeny om 5 rätter passande till ert speciella firande.

Menyn och dryckeslistan influeras av smaker från Sydeuropa och Rivieran i kombination med klassiska svenska lokala smaker där vår ambition är att det ska finnas något för alla.

Varmt välkomna hem till oss  
Algot & Henric med Grands vänner

## Grands avsmakningsmeny 745 kr

(5-rätters)

*(Serveras på fredag-lördagar)*

TORSKKIND

SPARRISCAPPUCINO

HENKES MOULES

LAMMTOURNEDOS

MANDEL & HONUNGSKAKA

## Dryckespaket 395 kr

Följ oss på våra sociala medier för att inte missa vad  
som händer

Instagram: [grandhalmstad](#)

Hemsida: [www.grandhalmstad.se](http://www.grandhalmstad.se)

# GRANDS

BISTROBAR

## Snacks

Nytt koncept. Mixa hur du vill. Perfekt som en mindre förrätt, tilltugg till drinken eller om man fortfarande är hungrig efter maten.

Tips. Ersätt varmrätten emot några smårätter

### LÖJROMSCHIPS / 189

Bjärechips med löjrom, smetana, schalottenlök, dill, lime

### PANKOFRITERAD TORSKKIND / 95

Med harissamajonnäs

### HUSETS VITLÖKSFOCCACIA / 79

Med örtaïoli

### SKUMMAD SPARRIS-CAPPUCINO / 85

Med fänkålssticks & cheddarostcrème

### GRUYÈRE / 79

Med marmelad

### POMMES FRITES / 65

Med örtaïoli

### LOADED FRIES / 89

Med tryffelmajonnäs & hårdost

### Lättare Snacks

Oliver (olika sorter) / 42

Chilinötter / 35

Jordnötter / 35

Nötter (olika sorter) / 35

Chips / 35

# Förrätter

---

## LÖJROM / 289

Löjrom ifrån Bottenviken (30g) smetana, schalottenlök, Västerbottenscöne, citron  
*Tips. Jaime Serra Bouquet, Cava Brut 99: - / 445: -*

## VIT SPARRIS / 215

Brynt ramslöks hollandaise, isad rädisa, råbröds crunch, smörgåskrasse, forellrom  
*Tips. Stellenrust Secrets & Lies, Chenin Blanc 134: - / 545: -*

## SKUMMAD SPARRISSOPPA / 175

Rostad kumminfärskost crème med gräslök, gurka, Västerbottenscöne  
*Tips. Lunden, Riesling, 116: - / 473: -*

## BLÅMUSSLOR / 165

Henkes moules med chili, vitlök och grädde, serveras  
med pommes frites och örtaoli.  
*Tips. Stellenrust Secrets & Lies, Chenin Blanc 134: - / 545: -*

## CHARKFAT – HALV 165: - / HEL 285

Tre sorters chark, ost och delikatesser.  
*Tips. Saurus, Pinot Noir, Argentina 116: - / 479: -*

## Varmrätter

### BLÅMUSSLOR / 285

Henkes moules med chili, vitlök och grädde, serveras med pommes frites och örtaoli.

*Tips. Stellenrust Secrets & Lies, Chenin Blanc 134: - /545: -*

### HALSTRAD RÖDING / 315

Sandefjordssås, palsternackspuré, sparris, rädisa, sugarsnaps och blåmussla

*Tips. Ste Michelle, Chardonnay Retro, USA 109/464*

### ÖRTMARINERAD LAMMTOURNEDOS / 345

& Lammkorv med smak av parmesan, potatiskaka, lammsky, sparris, ramlökssmör, friterad svartkål

*Tips. Parallele 45 Cotes du Rhone, Paul Jaboulet, FR (EKO) 109 / 465: -*

### PASTA PARPADELLE / 255

Salciccia och högrevsragu smaksatt med tryffel & italiensk hårdost

*Tips. Portia Roble, Riebra ES 124 /514: -*

### GRAND´S HÖGREVSHAMBURGARE / 245

Brioche bröd från våra vänner på Paulssons, dragoncrème, syrad lök, Coppa, finriven gruyère, örtaoli & pommes frites

(Finns Vegetariskt alternativ)

*Tips. Ste Michelle, Cabernet Sauvignon Retro, USA 119 /492: -*

### RAMSLÖKSRISOTTO / 249

Sparris, sugarsnaps, stratcciatella, svartrotschips  
(Finns även som veganskt alternativ)

*Tips. Saurus, Pinot Noir, Argentina 116: - / 479: -*

## Dessert

### CREME BRULEÉ / 119

Med smak av rosmarin serveras med mango/passion sorbet.

### GATEAU MARCEL / 125

Chokladkaka med mangocoulis & vispad smetana med smak av vanilj

### MANDEL & HONUNGSKAKA/ 132

Brynt smör, rabarber/kardemummakompott, bränd italiensk maräng, rabarberconsommé med smak av basilika

### KVÄLLENS GLASS ELLER SORBET / 89

Fråga er servitör om smaker.

### Kaffe/Te

Kaffe Arvid Nordqvist / 30: -

Te / 30: -

Cappucino / 42: -

Espresso 30/ 35: -

Caffe latte / 49: -

### Kaffedrinkar

Irish Coffee / 145: -

Kaffe Karlsson / 145: -

Kaffe Bailey´s / 145: -

Espresso Martini / 155: -

# Dryckesmeny

## Alkoholfritt

Coca Cola / 35: -

Coca Cola zero / 35: -

Fanta / 35: -

Sprite/ 35: -

Loka naturell / 35: -

Loka citrus / 35: -

Mocktail / 75: -

## Öl/Cider

### Fat Öl

Melleruds / 79: -

Krušovice / 79: -

### Flasköl

Hallands Golden Lager - Halmstad bryggghus / 89: -

Söderkaj Nya Världen - Halmstad bryggghus / 89: -

Slöinge kaffestout - Halmstad bryggghus / 89: -

Ship Full of IPA / 89: -

Bernard Celebration lager / 97: -

Bernard Dark lager / 97: -

Paulaner weißbier / 97: -

Mariestad / 85: -

### Cider

Briska Päroncider / 69: -

# Vin

---

## Mousserande Glas/Flaska

Jaume Serra Bouquet, Cava Brut, ES 99/445: -

Zonin Prosecco, Piccolo, IT 130: -

## Vitt Vin Glas/Flaska

Good Natured, Sauvignon blanc, ZA (EKO) 99/445: -

Ste Michelle, Chardonnay Retro, USA 109/464: -

Lunden, Riesling, DE 116 / 473: -

Stellenrust Secrets & Lies, Chenin Blanc, ZA 134 /545: -

L Domaine Laroche, Chablis, FR 719: -

## Rött Vin Glas/Flaska

Finca Las Moras, Malbec, AR 99 / 445: -

Good Natured, Shiraz, ZA (EKO) 99 / 445: -

Parallele 45 Cotes du Rhone, Paul Jaboulet, FR (EKO) 109 / 465: -

Saurus, Pinot Noir, AR 116 / 479: -

Ste michelle, Cabernet Sauvignon Retro, USA 119 /492: -

Portia Roble, Riebra ES 124 /514: -

Courtedune, Chateauneuf du Pape, FR 899: -