

# GRANDS

BISTROBAR

Välkommen till nya Grands Bistrobar, en bistro där vår ambition är att våra vänner känner sig som hemma på Stationsgatan 44. Vårt erfarna köksteam med stor nyfikenhet har noga sammansatt olika bistrorätter efter säsong som både ska kännas bekanta samt överraska och kittla era smaklökar och sinne. Ni hittar allt ifrån vår nysatsning på det spännande snackset till er drink, till köksmästarens specialitet "Henkes moules" som följt med honom i jobbet både runt om i 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)

*(Beställ senast 20.00- minst 2 personer)*

LÖJROMSTACO

VIT SPARRIS

HENKES MOULES

TORSKRYGG

CREME BRULEÉ

## Dryckespaket 395 kr

Noga utvalda drycker ur vår meny (4 enheter)

*Glöm inte att följa oss på våra sociala medier där  
vi heter:  
grandhalmstad*

# GRANDS

BISTROBAR

## Aperitif

GOLDEN HOUR / 155  
Festlig, fräsch & floralt bitter

FRENCH 75 / 155  
Syrlig och bubbling

GIN & TONIC / 155

PROSECCO / CAVA / 109

## Bar snacks

LÖJROMSTACO / 125  
Löjrom, Västerbottencrème, dill, friterad potatis, syrad lök, parmesansnö (L) (G)

PANKOFRITERAD TORSKKINDSTACO/ 105  
Med ramslökscrème, friterad kapris, smörgåskrasse

VITLÖKSFOCCACIA / 79 (G)

SKUMMAD SKALDJURSCAPPUCINO / 95  
Med ramslökscrème (G)

GRUYÈRE / 79  
med marmelad (L)

POMMES FRITES / 75  
med örtaioli

LOADED FRIES / 89  
med tryffelmajonnäs & italiensk hårdost (L)

NOCELLARA OLIVER / 65

MARCONAMANDLAR / 75

## Förrätter

### VIT SPARRIS / 195

Ramslökshollandaise, forellrom, kumminbrynt danskt rågröd,  
isad rädisa, krasse (G) (L)  
*Stellenrust Secrets & Lies, Chenin Blanc*

### GRANDS VERSION PÅ TOAST SKAGEN / 185

Bröd från Paulsons, syrad lök, smörgåskrasse (G) (L)  
*Los Monteros Cava*  
*André Clouet Grande Réserve Champagne*

### SKUMMAD SPARRISSOPPA / 169

Med ramslökscrème och västerbottenscone (G)  
*Ste Michelle, Chardonnay*

### LÖJROMSTACOS / 295

Löjrom från Bottenviken, Västerbottencrème, dill, friterad potatis,  
syrad lök, parmesansnö (G) (L)  
*Lunden Reisling*  
*André Clouet Grande Réserve Champagne*

### CHARKBRICKA - HALV 189 / HEL 315

Tre sorters chark, ost och delikatesser. (G) (L)  
*Saurus, Pinot Noir, Argentina*

## Varmrätter

### HENKES MOULES / 285

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

*Stellenrust Secrets & Lies, Chenin Blanc*

### HALSTRAD TORSKRYGG / 395

Sandefjordssås med nässla och ramslök, forellrom, sparris, potatiskrokett med dill och västerbottenost (G)

*Ste Michelle, Chardonnay*

### GRILLAD RYGGBIFF / 375

Tomat, syrad lök, sotad lök, sauce bordelaise, bearnasiesås, pommes frites (L)

*Ste Michelle, Cabernet Sauvignon Retro*

### TRYFFELDOFTANDE PAPARDELLEPASTA / 239

Högre- och salicciaragu, toppad med italiensk hårdost (G) (L)

*Portia Roble, Riebra ES*

### GRAND ´S HÖGREVSBURGARE / 269

Briochebröd från våra vänner på Paulssons, dragoncrème, syrad lök, coppa, finriven gruyère, örtaioli & pommes frites (G) (L)

Önskas vegetariskt finns halloumi som alternativ)

*Les Parcelles de l'Herre, Malbec*

### RÅRAKA / 235

Med parmesan och ramslökscreme, snackgurka, friterad nässla, rädisa, smörgåskrasse (L)

*Ste Michelle, Chardonnay*

*Vid allergi/specialkost kontakta personalen*

**GRANDS**  
BISTROBAR

## Dessert

### GRANDS KLASSISKA CREMÈ BRULEÈ / 132

Serveras med passion- och mangosorbet  
*Yalumba Antiwue Muscat*

### VIT CHOCKLAD & FLÄDERPANNACOTTA / 129

Med rabarberkompott och bränd vit choklad

### KVÄLLENS GLASS ELLER SORBET / 89

Lägg till Cava / 49  
Fråga servisen vilka smaker

### AFFOGATO / 75

En kula gammeldags vaniljglass med kolasås smaksatt med kaffe samt en  
shot espresso

### 3 x TRYFFLAR / 95

Tre olika sorter tryfflar ifrån våra vänner på skånskan

### 1 x TRYFFEL / 35

En tryffel perfekt till kaffet ifrån våra vänner på skånskan

*Vid allergi/specialkost kontakta personalen*

### Kaffe/Te

Kaffe Arvid Nordqvist	39
Te	39
Cappuccino	44
Espresso	30 / 35
Caffe latte	49

### Kaffedrinkar

Irish Coffee	155
Kaffe Karlsson	155
Kaffe Bailey´s	155
Espresso Martini	165

# Dryckesmeny

## ALKOHOLFRITT

Läsk	39	Briska Päron 0.5%	49
Loka Naturell	39	Briska Sauvignon blanc 0.5%	49
Loka citrus	39	Richard Juhline blanc de blanc	110
Melleruds 0.5%	69	Mocktail	90
A Ship Full of IPA 0.0%	69	Fråga personalen	
Timjans Brygghus Hallonsoda	69		

## CIDER (33cl)

Briska Päroncider	74
Briska Jordgubb, Rabarber	74
Briska Sauvignon Blanc	74

## FATÖL (40cl)

Melleruds	85
Krušovice	85

## FLASKÖL

Ship Full of IPA (33cl)	89
Bernard Celebration lager (50cl)	97
Bernard Dark lager (50 cl)	97
Paulaner Weißbier (50cl)	97
Mariestad (50cl)	89

## HALMSTAD BRYGGHUS (33cl)

Hallands Golden Lager	92
Söderkaj Nya Världen IPA	92
Slöinge Kaffestout	92

# Vin

## CHAMPAGNE GLAS/ FLASKA

André Clouet Grande Réserve, 134 / 695  
*Friskt och fruktigt champagnevin av Pinot Noir, med smaker av äpple, citron och mineralitet. Lagrad i tre år för en torr smak. Perfekt till aperitif eller fisk och skaldjur.*

## MOUSSERANDE GLAS / FLASKA

Los Monteros, Cava, ES 109/525  
*Los Monteros Cava Brut är ett friskt mousserande vin med smaker av äpple, citrus och nötter. Perfekt som aperitif eller till skaldjur. Serveras väl kylt.*

Le Contesse, Prosecco, IT 555  
*Fruktig smak med inslag av päron, honungsmelon, vit persika och lime. Serveras vid 8 - 10°C som aperitif eller sällskapsdryck, eller till lättare rätter av fisk och skaldjur.*

## ROSÉ GLAS / FLASKA

Arniston Bay rosé, Shiraz, ZA 109/525  
*Ljus, frisk rosé med smak av hallon, smultron, örter och granatäpple. Perfekt som sällskapsdryck eller till lättare rätter och picknickmat.*

## SÖTT VIN CL PRIS

Xavier Vignon Muscat Beaumes de Venise 29  
*Sött, fruktigt vin med smaker av aprikos, fläder och russin. Perfekt till fruktdesserter, glass eller mögelostar.*

Yalumba Antiwue Muscat 32  
*Fyllig, frisk och söt doft med inslag av russin, aprikos och fikon. Smakrikt, friskt och fylligt med en lång, elegant och mycket behaglig eftersmak.*

## VITT VIN GLAS / FLASKA

---

Good Natured, SAUVIGNON BLANC, ZA (EKO) 109 / 525

*Ett friskt och elegant Sauvignon Blanc med dofter av grapefrukt, litchi och krusbär, balanserat av en livlig syra och en uppfriskande avslutning.*

STE Michelle, CHARDONNAY RETRO, USA 119 / 565

*Fruktigt vin med inslag av tropisk frukt, smör och vanilj, balanserat med fatkaraktär och citrus.*

Lunden, RIESLING, DE 129 / 625

*Aromatisk och fruktig Riesling med dofter av citrus, äpplen och örter, balanserad med en frisk och harmonisk syra.*

Stellenrust secrets & lies, CHENIN BLANC, ZA 141 / 650

*Aromatiskt Chenin Blanc med toner av gul frukt, persika och lime, balanserat med pigg syra och vaniljundertoner.*

Weinrieder REISLING RIED, AV 669

*Aromatiskt Riesling med dofter av stenfrukt och lime, smak av vit persika och aprikos, välbalanserat med frisk syra.*

Nounat, CHARDONNAY, Mallorca 715

*Ett friskt, elegant vin från Mallorca med lång avslutning. Toner av citrus, persika och mandel. Perfekt till skaldjur och fågel och mjuka ostar.*

L Domaine Laroche, CHABLIS, FR 795

*L Chablis är ett friskt, ungdomligt vin med en ljus guldfärg och mineraliska inslag. Smaken bjuder på fruktiga och blommiga toner, perfekt balanserad med sin syra. Ett utmärkt val till fisk, skaldjur och ostron*



## RÖTT VIN GLAS / FLASKA

---

Good Natured, SHIRAZ, ZA (EKO) 109 / 525

*En ekologisk Shiraz med smak av mullbär, plommon och söt krydda, avslutad med en mjuk eftersmak. Perfekt till korv, charkuterier och tapas.*

Les Parcellaires de l'Herre, MALBEC, FR 119 / 565

*Fruktig doft av mörka bär med smak av plommon, blåbär och skogshallon. Mjukt och bärigt, lagrad 6 månader i ståltank*

Saurus, PINOT NOIR, AR 124 / 605

*Aromatiskt vin med doft av röda bär, rosor och vanilj. Medelfylligt, mjukt med balanserad fruktighet och 12 månaders lagring i ekfat.*

Parallele 45 Cotes du Rhone, PAUL JABOULET, FR (EKO) 126 / 609

*Fruktig och kryddig doft med björnbär och lakrits. Medelfyllig smak med silkeslena tanniner och lång eftersmak. Skördas för hand och jäst skonsamt.*

STE Michelle, CABERNET SAUVIGNON RETRO, USA 132 / 632

*Fruktig doft med röda bär, svarta vinbär, kryddor och fat. Bra struktur och fina tanniner. Lagrad 24 månader i ekfat, perfekt till fläsk, lamm, nöt, vilt eller lagrade hårdostar.*

Portia Roble, RIEBRA DEL DUERO, ES 146 / 699

*Portia Roble har en intensiv doft av mörka bär, kaffe och choklad, med en fyllig smak och mjuka tanniner. Lagrad i franska ekfat, perfekt till köttträtter, pasta och lagrade ostar.*

Barbera d'Alba DOC Martinella, BARBERA, IT 725

*Ett intensivt rödvin med fruktig doft och inslag av lakrits, välbalanserat och fruktigt med lång eftersmak. Perfekt till fylld pasta, en fin köttbit och lagrade ostar.*

Septima Grand Reserva, MALBEC, CABERNET SAUVIGNON, TANNAT, ES 749

*Ett komplext och elegant vin. Det bjuder på dofter av frukt, blommor, rödpeppar och karamell. Perfekt till grillat kött och lagrade ostar. Servera vid 15-17°C och kan lagras i över 10 år.*

Courtedune, Chateauneuf du Pape, FR 899

*Ungt och kryddigt vin med inslag av bär, anis och lagerblad. Perfekt till mustiga rätter med fågel, fläsk, lamm eller vegetarisk gryta med örter.*

# Grand Rekommenderar

---

APEROL SPRITZ 145

GIN & TONIC- GRANSKOTT 165

GOTT GLAS VITT 109 / 59  
*Chardonnay, balanserad fatkaraktär och citrus*

MYSIGT GLAS RÖTT 115 / 64  
*Malbec, fruktigt, mjukt och bärigt*

BUBBLIGT BUBBEL 109  
*Prosecco ifrån Italien*

ROSA ROSÈ 109 / 59  
*Ljust, friskt, vårigt*

LÄSKANDE LAGER 85  
*Golden lager, Halmstad bryggerhus, 33cl*