

GRAND LOUNGE

DRINKS & APERITIFS

| | |
|---|----------------|
| Nicolas Feuillatte Champagne | glass / 110 kr |
| La Robina Prosecco sparkling wine | glass / 59 kr |
| Dry Martini <i>Gin, Noilly Prat</i> | 95 kr |
| Absolut Ruby Celebration <i>Absolut Ruby Red, Cranberry juice, Champagne</i> | 120 kr |
| Grand Cosmo <i>Grand Marnier, vodka, cranberry juice</i> | 108 kr |
| Grand Opening <i>Grand Marnier, Havana Club, Martini extra dry</i> | 116 kr |
| Grand Margarita <i>Grand Marnier, Tequila, lime juice</i> | 108 kr |

FÖRRÄTTER/STARTERS

| | |
|---|--------------------------|
| Sikrom med avokado och lökcrème, serveras med rostad brioche <i>Vendace roe with avocado and onion crème with roasted brioche</i> | 40g 145 kr 60g 175 kr |
| Chilimarinerade räkor med mango, vårlök och koriander <i>Shrimps marinated in chili, served with mango, leek and coriander</i> | 139 kr |
| Jamón Serano med getostcrème, aprikoser, rostade hasselnötter samt olivolja och havssalt <i>Jamón Serano with goat cheese crème, apricots, roasted hazelnuts, olive oil and sea salt</i> | 120 kr |

ALLTID PÅ GRAND/HOUSE SPECIALTY

| | |
|--|--------|
| Caesarsallad med kyckling. Kan även erbjudas helt vegetarisk <i>Caesar salad with chicken. Also available as a vegetarian alternative</i> | 155 kr |
| Grands räksallad <i>Grand's shrimp salad</i> | 125 kr |
| Dagens soppa <i>Soup of the day</i> | 79 kr |
| Grands Räksmörgås <i>Grand's open-faced shrimp sandwich</i> | 155 kr |
| Grand Lounge Burger med tillbehör. <i>Grand Lounge Burger with condiments</i> | 155 kr |
| Grands Låda - strimlad oxfilé, skånsk potatis, bacon, saltgurka. <i>Slices of beef fillet with creamed potatoes, bacon and gherkin</i> | 245 kr |

VARMRÄTTER/MAIN COURSE

| | |
|--|--------|
| Kalventrecote med dragonsmör, sommarprimörer och portvinsreduktion samt Svensk nypotatis med färska örter <i>Veal entrecote with tarragon butter, summer vegetables and port wine reduction served with Swedish new potato with fresh herbs</i> | 255 kr |
| Sotad tonfisk med vitlökscrème, gulbetor, bondböner, gnocchi och hummer vinegrette <i>Grilled tuna with garlic crème, yellow beetroot, broad beans, gnocchi and lobster vinaigrette</i> | 235 kr |
| Majskycklingfilé med risotto på säsongens svamp, sparris och gremolata samt skummad kycklingbuljong <i>Fillet of corn chicken, risotto with seasonal mushrooms, asparagus, gremolata and foam of chicken broth</i> | 220 kr |
| Pesto Genovese med pappardelle, körsbärstomat och handskalade räkor <i>Pesto Genovese with pappardelle, cherry tomatoes and shrimps</i> | 195 kr |

DESSERT

| | |
|---|-------|
| Färska jordgubbar med mynta, jordgubbssorbet och kanelmulor samt vanilj skum <i>Fresh strawberries with mint, strawberries, cinnamon crunch and vanilla foam</i> | 85 kr |
| Mjölkchokladbrulee med kvällens sorbet <i>Crème brulee flavored with milk chocolate served with sorbet</i> | 80 kr |
| En bit ost med tillbehör <i>A piece of cheese with accompaniment</i> | 65 kr |
| Choklad tryffel <i>Chocolate truffle</i> | 25 kr |

AFTER DESSERT

Vila efter maten? Fråga gärna oss om vi har lediga rum eller titta in på www.clarionhelsingborg.se för aktuella erbjudanden.

Tired after your dinner? Ask us if we have rooms available or check www.clarionhelsingborg.se for information

Vi förbehåller oss rätten till justeringar i menyn beroende på råvarutillgång. *Please note that menu changes due to supply problems can occur.*

Denna meny är giltig tom den 2010-08-31 / This menu is valid until August 2010