

# Morgenmad

9:00 - 11:00

## Morgenplatte · 69

Blødkogt æg, skyr med bærcoulis, valnøddepølse, brød

## Morgenskål · 55

Luftig skyr, sprød müsli, bærcoulis

## Morgenæg · 69

3 spejlæg, bacon, rugbrød, ketchup

## Morgen Madame · 105

Augustus skinke, ost, dijon sennep, spejlæg, brød

# Brunch

Mandag-lørdag 9:00 - 12:00

Søndag 10:00 - 12:00

*Til din brunch medfølger en økologisk juice eller saft*

*Appelsin · æblemest · hyldeblomst · rabarber · tranebær · solbær · hindbær*

## Granbrunch · 149

Scrambled eggs, purløg, bacon

Skyr, bærcoulis, sprød müsli

Valnøddepølse, cherry tomater, syltede rødløg

Vesterhavsost med kvædekompot

Cremet hønsesalat i croissant

Hjemmebagt brød, rugbrød, smør

*\*Muligt at bestille vegetarisk\**

## Børnebrunch · 99

Scrambled eggs, purløg, bacon

Skyr, bærcoulis, sprød müsli

Luftig amerikansk pandekage, ahornsirup

Hjemmebagt brød, rugbrød, smør

*Gælder kun børn til og med 12 år*

## Sides

*Gør din morgenmad eller brunch personlig*

Luftige amerikanske pandekager, ahornsirup, råsyltede bær · 35

Brownie med rørt creme fraiche · 40

Krydrede brunchpølser, sauce tatare, purløg · 30

Sprøde fritter, chilimayo · 45

Laksetatar, syltede rødløg, radiser · 40

# Smørrebrød

11:00 – 15:00

*Vi anbefaler 2-3 stk. til den større sult*

## **Smørrebræt · 395**

Køkkenets 5 udvalgte smørrebrød på et bræt, til deling

## **Sprød fiskefilet · 95**

Rødspætte i urtepanko, marinerede rejer, grov remoulade, urtesalat

## **Æg og rejer · 95**

Rejesalat, æg, urtemayo

## **Dansk kartoffel · 85**

Hytteost, bacon, puffet kartoffel, radisse

## **Plukket høne · 85**

Cremet hønsesalat, syltede bøgehatte, trøffelmayo, puffede kapers

## **Braiseret gris · 95**

Panchetta, asier, lun kartoffelmos

## **Avocado toast · 95**

Smilende æg, brøndkarse, surdej

*Røget laks +40*

# Snacks & sødt

11:00 – 21:00

## **Vores udvalg af snacks · 89**

Sprødt med dip, saltede mandler, oliven

## **Trøffelritter med parmesan og trøffelmayo · 55**

**Fritter med chilimayo · 45**

**Ekstra dip · 5**

## **3 små søde · 55**

Dagens udvalg af søde sager

## **Luftige amerikanske pandekager · 65**

Ahorn sirup, råsyltede bær, is

## **Brownie · 75**

Råsyltede bær, is

# Livretter

11:00 – 21:00

## **Kyllingesalat · 139**

Grillet kylling, cherry tomater, croutoner, hjertesalat, syltede bøgehatte, parmesan, trøffelmayo, sprøde kerner, urter

## **Stjerneskud · 199**

Ristet surdejsbrød, fiskefilet i urtepanko, røget laks, dampet torsk, håndpillede rejer, urtemayo, rød dressing

## **Rørt tatar · 189**

Oksemørbrad, kapers, cornichoner, sennep, løg, urtesalat, sprøde fritter, aioli

## **Ribeye carpaccio · 169**

Sprøde croutoner, trøffelmayo, syltede bøgehatte, vesterhavsost, urtesalat, sennepsvinaigrette, trøffelritter

## **Pasta Alfredo · 155**

Mørbrad, sæsonens grønt, parmesan, urter  
*Friskrevet trøffel +40*

## **Nachos · 109**

Oste- og salsagratinerede nachos, guacamole, creme fraiche  
*med kylling +35*

## **Granburger · 155**

Hakket oksekød fra Kildegaarden, briochebolle, sprød bacon, ketchup, chilimayo, syltede rødløg, marinerede agurker, frisk tomat, sprøde fritter, aioli

## **Kyllingeburger · 155**

Kylling, briochebolle, sprød bacon, ketchup, chilimayo, syltede rødløg, marinerede agurker, frisk tomat, sprøde fritter, aioli

## **Ost i din burger · 5**

## **Spejlæg i din burger · 10**

## **Ekstra dip · 5**

## **Børnenes livretter**

*Gælder kun børn til og med 12 år*

## **Pasta med mørbrad · 95**

## **Troldeburger · 95**

## **Sprød fiskefilet med remoulade · 95**

# Aftenmenu

17:00 – 21:00

## Velkomstbobler · 59

Anna de Codorniu

Livlige og sprøde bobler med flot fylde og god frugt.

## Snacks & velkomstbobler · 89

Sprødt med dip, saltede mandler og oliven i marinade  
(*min. 2 kuørter*)

## Sæsonmenu · 350

### Jomfruhummerbisque

Hvid fisk - ørredrogn - løvstikke

### Pouissin

Hønsecreme - gulerødder - vadouvan karry - nye kartofler

### Pavlova

Sommerbær - koldskål - hvidvin - mynte

## Tilhørende vinmenu · 245

## Granmenu · 455

### Carpaccio af ribeye

Trøffel - bøgehatte - vesterhavsost - urter - croutoner

### Oksemørbrad

Cremeret kål - fritter

Vælg mellem bearnaise-, peber eller rødvinssauce

*Friskrevet trøffel +40*

### Crémé Brûlée

Variation af blåbær

## Tilhørende vinmenu · 315

# 3 retters menu

17:00 – 21:00

**2 retters menu · 315**

**3 retters menu · 375**

## **Forretter · 115**

### **Jomfruummerbisque**

Hvid fisk - ørredrogn - løvstikke

### **Tuntatar**

Mango - soya - jalapeno - koriander - masago

### **Carpaccio af ribeye +30**

Trøffel - bøgehatte - vesterhavsost - urter - croutoner

*Caviar +100*

## **Hovedretter · 210**

### **Helleflynder**

Blomkål - kørvel - mandler - persillecreme

### **Pouissin**

Hønsecreme - gulerødder - vadouvan karry - nye kartofler

### **Oksemørbrad +80**

Cremet kål - fritter

Vælg mellem bearnaise, peber- eller rødvinssauce

*Friskrevet trøffel +40*

## **Desserter · 100**

### **Pavlova**

Sommerbær - koldskål - hvidvin - mynte

### **Danske jordbær**

Piskefløde - vaniljeis

### **Cremé Brûlée**

Variation af blåbær

### **Udvalg af danske oste**

Sveske - sprødt

# Craftbeer

**Øltasting – 4 udvalgte craftbeers a 15 cl. · 100**

**Økologisk pilsner · 4,6 % · Royal · 55**

En strågul undergæret pilsner med lav bitterhed

**Odense 1859 · 5,2 % · Albani · 65**

Fire typer malt giver den flotte farve og noter af karamel

**PIFT Citrus · 5,2 % · Royal · 65**

En forfriskende og lys hvedeøl, med frugtig strejf af citrus.

**New England IPA · 5,4 % · Anarkist · 65**

Frisk og let øl, med cremet og frugtig smag, duft af tropisk frugt samt en aroma af hyldeblomst og rabarber

**Mosaic IPA · 5,7 % · Albani · 65**

Frisk IPA lavet med mosaic humle - en fyldig øl, med frugtige noter

**Gylden IPA · 5,9 % · Schiøtz · 65**

Udover de fire humletyper - Simcoe, Citra, Pacific Gem og Green Bullit - indgår der hyben og rosmarin i opskriften

**Bloody Orange · 5,2 % · Anarkist · 65**

Fyldig og frisk hvedeøl med en blød frugtig sødme fra blodappelsin, balanceret med en mild bitterhed

**Mørk Mumme · 6,5 % · Schiøtz · 65**

Strejf af de nordiske bær, solbær, hyben og slåen, indgår der ikke mindre end syv malte og tre humletyper

# Læskende

**Adelhardt økologisk safte og juice · 45**

Appelsin · æble · hyldeblomst · rabarber · tranebær · solbær · hindbær

**Sodavand · 32 / 48**

Pepsi · Pepsi Max · Faxe Kondi

Mirinda Appelsin · Mirinda Lemon · Danskvand

**Glas vand · 10**

**Kande vand med / uden brus · 65 / 20**

**Kande med lime, mynte og citron**

**Med / uden brus · 75 / 30**

**Heineken · 4,6 % · 50**

**Heineken Free · 0,0 % · 50**

**Sol · 4,5 % · 50**

# Kaffe, the & chokolade

*Med guldkort får du rabat på alt vores kaffe, the og chokolade*

**Kaffe · 30**  
**Én gratis opfyldning**

**The · 35**  
**Én gratis opfyldning**

**Americano · 40**  
**Espresso · 30 / 35**  
**Cortado · 40**  
**Cappuccino · 42 / 50**  
**Café latte · 42 / 50**  
**Latte macchiato · 45 / 52**

***Havremælk +5***

***Smag i kaffen +6***

*Vælg mellem vanilje, saltet karamel, karamel eller hasselnød*

**Iskaffe · 55**

Espresso, mælk, vaniljesirup, isterninger, toppet med flødeskum

**Chai latte · 50**

Original Mumbai chai med alle de klassiske indiske krydderier

**Varm chokolade · 50**

Toppet med flødeskum og brændte skumfiduser

**Chokokaffe · 55**

Varm chokolade, espresso, toppet med flødeskum

**Chokolademilkshake · 55**

Chokolade, mælk, vaniljesirup, isterninger, toppet med flødeskum

# Mousserende

## Champagne

**G.H. Mumm · 925**

**Champagne, Brut, Frankrig**

En tør og forfriskende champagne med flot frugtighed, som er i god balance med vinens syre

## Bobler

**Anna de Codorniu · 59 / 350**

**Cava, Brut, Spanien**

Livlige og sprøde bobler med flot fylde og god frugt

**Sorelle Bronca · 395**

**Prosecco, Brut, Italien**

Økologiske bobler med stor frugt og elegant tørhed.  
En oplevelse der ikke ligger langt fra flotte champagner

**Caprice de Lune · 350**

**Rosé, Demi Sec., Frankrig**

Forførende lyserøde bobler med frugtsødme  
Smagen er frisk og sprød med noter af jordbær og kirsebær i en let sødlig, elegant charme

**Cala del Mar · 55 / 275**

**Moscato, Spanien**

Søde og aromatiske bobler der vil blive elsket af alle astifans

## Non-alcoholic bobler

**Copenhagen Sparkling Tea · 85 / 385**

**Denmark**

En nytænkende, læskende te-drik i luksuriøs Champagne-stil.  
Rund og kompleks og afrundes flot af en lang finish og fin tanninstruktur fra Darjeeling First Flush.

*Vi anbefaler vores salte snacks til boblerne*

**Udvalg af snacks · 89**

*Sprødt med dip, saltede mandler, oliven*



# Hvidvine

## Sauvignon Blanc

**Pete's Pure · New Zealand · 85 / 385**

Aromatisk og sprød vin, som byder på et væld af tropiske frugter

**Henri Bourgeois · Sancerre, Frankrig · 545**

Elegant, balanceret vin med frugtige noter af æble, citrus og lime

## Riesling

**The daily august · Tyskland · 75 / 325**

Frugtig, mineralsk riesling med noter af grønne æbler og hyldeblomst

**Chateau Ste. Michelle · USA · 95 / 425**

En fyldig vin med god frugtsødme og en intens eftersmag

## Chardonnay

**Les Bechles · Languedoc-Roussillon · 75 / 325**

Fyldig, fed med en frisk eftersmag af fersken

**Louis Jadot, Petit Chablis · Bourgogne · 545**

Sprød, mineralsk hvidvin med citrusnoter

# Rosévine

**Pretty Gorgeous · Frankrig · 75 / 325**

Tør og sprød rosé med noter af hindbær

**Caleuche · Syrah · Chile · 325**

Frisk og fyldig rosé med noter af citrus og jordbær

**Stone Barn · Zinfandel, USA · 75 / 325**

Frisk rosé med en god frugtsødme og noter af jordbær

# Rødvine

## Pinot Noir

**Pete's Pure · Australien · 85 / 385**

Økologisk og ukompliceret med flot frugt

**667 · Californien, USA · 425**

Fyldig pinot noir med krydderier og noter af brombær

**Domaine Albert Sounit · Bourgogne Rouge, Frankrig · 545**

Kompleks og harmonisk, med masser af sprødhed og frugtkarakter

## Primitivo/Zinfandel

**Torre del Barone · Puglien, Italien · 75 / 325**

Blød, fyldig og frugtrig vin med noter af blomster og brombær

**Brazin, Lodi · Californien, USA · 95 / 425**

Krydret duft, med smag af blomster, chokolade og vanilje

## Syrah

**Sensas · Frankrig · 75 / 325**

Flot balance af frugt og krydderi med bløde noter af bær og vanilje

**Chateau Ste. Michelle · USA · 425**

Syrah i nye klæder, blid, blød, afrundet med intens solmoden frugt

## Klassikere

**Ripasso, Tomassi · Italien · 525**

Fyldig, robust og moden italiensk klassiker fra et fantastisk vinhus

**Brunello di Montalcino · Italien · 695**

Fløjlsblød modern-style brunello med intens frugt og fylde

**PSI, Peter Sisseck · Ribera Del Duero, Spanien · 895**

Intens frugtig vin med velafbalancerede tanniner

# Dessertvin

**Cala del Mar · Moscato, Spanien · 55 / 275**

Søde og aromatiske bobler, elsket af alle astifans

**Artemisa, Late harvest · Muscat, Chile · 325**

Mild dessertvin med smag af eksotiske frugter. En god syre er tilstede, så den bliver dejlig forfriskende

**Warres's, Otima 10 years Tawny · Portugal · 75 / 455**

Moderne portvin der serveres afkølet og har noter af mandariner, puddersukker, abrikoser samt nødder

# Kaffe & Avec

*Vi serverer vores avec med 4 cl.*

**Baileyskaffe · 60**

**Irsk kaffe · 60**

**Mexikansk kaffe · 75**

**Ron Zacapa Solera 23 · 125**

Den komplekse rom fra Guatemala med stor fylde.  
Kåret som verdens bedste rom 5 gange

**Ron Millonario 15 års · 100**

Den milde rom fra Peru med stor sødme og fylde.  
Kåret som verdens bedste i 2008 og 2009

**Hennesy V.S. · 100**

Denne cognac har en fed, men harmonisk blanding, med stærke krydderier og frugtsmage, fremhævet af frugtige noter og delikate vaniljenuancer

**Bowmore 12 års · 95**

Let røget skotsk whisky med kraftig eftersmag



---

## 3 retters menu til 2 retters pris

GRAN

---

En gratis

**Kaffe/the  
til din brunch**

GRAN

Gratis

**Velkomst  
bobler**

MØHR

---

## Rabatter på alle varme drikke

GRAN Granbar

---

En gratis

**Flaske cava**

Hvis du indsætter 1000+ kr.  
på dit guldkort

GRAN MØHR Granbar

En gratis

**Flaske champagne**

Hvis du indsætter 2000+ kr.  
på dit guldkort

GRAN MØHR Granbar

---

## Nyheder om intimkoncerter før alle andre

---

Regningens fulde beløb skal som minimum være på dit guldkort.  
Indsæt hele 200 kroners beløb på dit guldkort ved Gran, Møhr eller Granbar.

---