

- Cafe -

GRAN

Livretter

11:00 – 21:00

Cæsarsalat · 155

Hjertesalat - crispy kylling - tomater - cæsardressing - croutoner - parmesan

Stjerneskud · 225

Ristet toast - urtepaneret fiskefilet - røget laks - dampet torsk - håndpillede rejer - urtemayo - rød dressing

Rørt tatar · 225

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

Ribeye carpaccio · 195

Sprøde croutoner - trøffelmayo - syltede bøgehatte - urtesalat - vesterhavsost - sennepsvinaigrette - trøffelritter - aioli

Trøffel Pasta · 175

Rigatoni - trøffel bechamel - svampe - granatæble - soltørret tomat - parmesan

Nachos · 125

Oste- og salsagratinerede tortilla chips - guacamole - creme fraiche
Crispy kylling med BBQ +45

Granburger · 175

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

Kyllingeburger · 175

Crispy kylling - BBQ - briochebolle - sprød bacon - ketchup - chilimayo - syltede rødløg - marinerede agurker - frisk tomat - sprøde fritter - aioli

Ost i din burger + 10

Spejlæg i din burger + 15

Ekstra dip + 8

Børnenes livretter

Gælder kun børn til og med 12 år


Pasta pancetta · 100


Troldeburger · 125

Sprød kylling med fritter · 115

Choko affogato · 60

Chokolade - vaniljeis - karamel - crumble

 Fås også vegetarisk

 Fås også glutenfri

Godt og ærligt håndværk siden 2010

Kokkens sommermenu · 565

En sæsonpræget menu sammensat af køkkenet med fokus på gode råvarer, balance og detaljer. Her får sæsonens smage lov at fylde –
til de aftener hvor middagen gerne må være noget særligt.

Snacks

Blinis - stenbiderrogn - creme fraiche - purløg
Krustade - jomfruhummer - sesam - hvidløg - lime - chili
La Prudencia Serrano - crouton - tomat - hvidløg - trøffel

Forret

Ærterisotto

Kammusling - mascarpone - pecorino - ærter

Hovedret

Farseret unghane

Selleri - rabarber - asparges - svampesauce - persille - sennepsfrø

Dessert

Jordbærtærte a la Gran

Jordbær - ribs - mazarin - vanilje - mørk chokolade

Tilsmagt vinmenu · 325

Tilkøb en helhedsoplevelse,
hvor mad og vin løfter hinanden.

Aftenmenu

17:00 – 21:00

Snacks · 125

Blinis - stenbiderrogn - creme fraiche - purløg
Krustade - jomfruummer - sesam - hvidløg - lime - chili
La Prudencia Serrano - crouton - tomat - hvidløg - trøffel

Med tilpasset bobler +75

2 retters menu · 345

3 retters menu · 445


Forretter · 125

 **Ærterisotto**

Kammusling - mascarpone - pecorino - ærter


Smørdampet kuller

Gedeost - chorizo - tomat - orzo - basilikum

 **Carpaccio af ribeye +40 kr.**

Trøffel - bøgehatte - vesterhavsost - urter - croutoner

Hovedretter · 235

 **Heltstegt rødspætte**

Safran beurre blanc - ørredrogn - ribs - kartofler - citron - fennikel

Farseret unghane

Selleri - rabarber - asparges - svampesauce - persille - sennepsfrø

Oksemørbrad / ribeye +95 kr.

Broccolini - forårsløg - dukkah - sprøde fritter

Vælg mellem bearnaise eller rødvinssauce

Desserter · 115

Crème Brûlée

Valnødder - lakridsis

 **Hindbær**

Variation af hindbær - tuille - hyldeblomst

Jordbærtærte a la Gran

Jordbær - ribs - mazarin - vanilje - mørk chokolade

Hverdagsroast · 275

Mandag - torsdag · 17.00 - 21.00

Roast ad libitum

Sæsonens salat - friter - Bearnaise

Minimum 2 personer

135 kr. for børn under 12 år

Snacks & sødt

11:00 – 21:00

Vores udvalg af snacks · 89

Sprøde svær med dip - krydret nøddemix - oliven

Trøffelriter med parmesan og trøffelmayo · 55

Friter med chilimayo · 50

3 små søde · 55

Hjemmelavet vaffel · 65

Vaniljeis - sirup - chokolade crumble

Brownie · 85

Vaniljeis - blåbærsirup

Affogato · 60

Espresso - vaniljeis - karamel - crumble