

Förrätter

Vitlöksbröd

Nyrostat bröd med hemgjord vitlökssmör eller tapenade

55kr

Toast med räkor, avokado och chili

Garnerad med kryddor och chilisås

75kr

Friterade vårrullar

60 grams vårrullar serveras med chilisås

55kr

Huvudrätter

Alla våra måltider är 100% svenskt kött och inkluderar sallad och pommes / klyftpotatis

Grännäs Hamburgare

Vår specialitet! 150 grams svenskt kött med ost, bacon, ägg, lök, tomat, sallad och vår hemgjorda sås. En överraskning för hela familjen!

149kr

Högrevsburgare med syltad rödlök, mayo och cheddarost

160 grams 100% nötkött! En riktig smakupplevelse!

169kr

Halloumiburgare srirachamajonnäs & saltorkade tomater

Vår halloumiburgare är baserad på den cypriotiska osten och har en smakfull karakter.

139kr

Vildsvinsburgare

Vildsvinskött från trakten, serveras med syltad rödlök, ört- och vitlöksmajonnäs samt pommes.

169kr

Ugnsstekta kamben

Saftiga kamben med pommes, coleslaw och tillbehör.

155kr

Jägarschnitzel med krämig champinjonsås

Egen panerad fläkschnitzel med pommes, serverad med gräddstuvade champinjoner.

149kr

Stekt fläskfilé med rödvinssås

Serveras med kokt potatis, baconlindad haricot vert samt rödvinssås.

149kr

Ugnsbakad laxfilé med sparris

Saftig och smakrik lax, sparris och vår hemgjorda kall sås. Serveras med kokt potatis eller pommes.

179kr

Wallenbergare på hjort

Saftiga hjortfärsbiffar serverad med kokt potatis, ärtor, gräddsås samt rårörda lingon.

179kr

Fun-Cooking arrangemang

Ett nytt sätt att äta och umgås! Medan ni talas vid lagar ni färska ingredienser på bordsgrillen i pyttesmå stekpannor! Skapa själv den smakupplevelsen som du gillar! Kul för både vuxna och barn! Från två personer.

Antal platser begränsat! Boka senast 24 timmar innan

195kr p/p

Barnmeny

Köttbullar med pommes eller mos

Hemgjorda köttbullar med pommes eller mos.

50kr

Nuggets med Pommes

Kycklingnuggets med pommes och valfri sås

50kr

Pannkakor med sylt

Hemgjorda pannkakor med sylt

50kr

Efterrätter

Mascarpone & hallondessert

Mascarponecrème och hallon på sockerkaksbotten, dekorerad med hackade pistagenötter.

70kr

Crema Catalana

En klassisk dessert bränd med cassonadesocker.

75kr

Cheesecake (även glutenfri)

Klassisk cheesecake med lätt citronsmak, serverad med grädde och bär.

85kr

Tartufo nötkrokant glassbakelse

Hasselnötsglass med en kärna av chokladsås, dekorerad med karamelliserade hasselnötter och maräng. Serveras med grädde, chokladfylld kexrulle, kaffebönor av choklad och kolasås.

95kr

Kaffe / Te (Vi serverar bara 100% hållbart / fairtrade kaffe och te!)

Kaffe / Te

20kr

Espresso

25kr

Cappuccino

35kr

Latte macchiato

40kr

Dryckeslista

Läsk

Coca Cola / Fanta / Sprite 25kr

Öl

Mariestads 5,3% 0,33 l 45kr

Mariestads 5,3% 0,5 l 60kr

Eriksberg 5,3% 0,5 l 60kr

Mariestads 0,5% 0,33 l 30kr

Grängesberg 2,1% 0,3 l 30kr

Pripps Blå 2,2% 0,33 l 30kr

Cider

Magners Irish Cider halvtorr & fruktig 50kr

Fågel fläsk buffé sällskapsdryck, 4,5%, 0,33 l

Briska flädercider fruktig & söt 45kr

Sällskapsdryck, 4,5% 0,33 l

Briska päroncider fruktig & söt 45kr

Sällskapsdryck, 4,5% 0,33 l

Briska halloncider fruktig & söt 45kr

Sällskapsdryck, 4,5% 0,33 l

Briska päroncider fruktig & söt 35kr

Sällskapsdryck, 0,5% 0,33 l

Briska rosécider söt & bärig 35kr

Sällskapsdryck, 0,5% 0,33 l

Somersby äppelcider 30kr

0,0% 0,33

Breezer melon fruktig & söt 45kr

Sällskapsdryck, 4,5% 0,33 l

Breezer Lime fruktig & söt 45kr

Sällskapsdryck, 4,5% 0,33 l

Vitt vin

Il nostro Grecanico 2017 druvigt & blommigt
Fågel fisk sällskapsdryck

glas 55 kr
flaska 230 kr

Lindemans Chardonnay 2017 fylligt & smakrikt
Fågel fisk fläsk buffé

glas 59 kr
flaska 250 kr

Natureo Free Muscat 2016 druvig & blommig
Fågel fisk buffé, 0% alkohol

glas 50 kr
flaska 165 kr

Rött vin

Mauro Primitivo Alberello 2016 fruktigt & smakrikt
Fläsk lamm buffé

glas 60 kr
flaska 260 kr

JP Chenet Cabernet-Syrah Organic 2016 mjukt & bärigt

Liten flaska 59 kr
flaska 250 kr

Natureo Free Syrah 2016 bärig
Fågel fisk fläsk buffé, 0% alkohol

glas 50 kr
flaska 180 kr

Rosé vin

Mateus Rosé fruktigt & smakrikt
sällskapsdryck

glas 55 kr
flaska (375ml) 120 kr

Louis Bouillot Crémant de Bourgogne Rosé Brut torr & bärig
aperitif fisk skaldjur

flaska 350 kr

Mousserande vin

Freixenet Legero fruktig
Fisk skaldjur buffé sällskapsdryck
0% alkohol, 0,2 l

60 kr

Codorníu Clasico Brut torr
Aperitif fisk sällskapsdryck

flaska 350 kr

Louis Bouillot Crémant de Bourgogne Brut tort
Aperitif fisk skaldjur

flaska 350 kr

Codorníu Ecológia fruktig & aromatisk
Aperitif fisk skaldjur sällskapsdryck
0,5% alkohol

flaska 250 kr

Dagens Lunchbuffé

Alla våra buffér inkluderar bröd, smör, sallad, måltidsdryck och kaffe. **95kr**

Måndag - lördag kl. 11.30 - 14.00.

TIPS: ladda ner veckans matsedel på hemsidan www.grannasrestaurang.se


Grännäs frukost service

Efter att du har vaknat i lugn och ro kan du äta en god frukost med en **80kr/pp**
enastående utsikt över fjorden! Frukosten bokas i förväg vid restaurangen.
(frukost möjligt från 08.00 - 10.30 eller i överenskommelse)

Grännäs Snack Corner (“varje” dag till 20.00)

Belgiska “Pommeke” 😊 **35kr**

Serveras i en pappersstrut som de gör i Belgien!
Majonnäs eller ketchup? **+5kr**



ARVID
NORDQUIST

Grännäs Restaurang serverar
100% hållbart certifierat och
klimatkompenserat kaffe.

Coffee

People

Planet

Arvid Nordquist samarbetar med bönderna som odlat ditt kaffe för att ge dem ett tryggare arbetsliv i ett välmående jordbruk – och vi låter tredje part kontrollera vårt arbete. För varje kopp du håller upp är du med och låter UTZ, Fairtrade och KRAV arbeta för en godare värld för oss alla.

PEOPLE • PLANET • COFFEE
100% HÅLLBART CERTIFIERAD
100% CO₂-KOMPENSERAD
100% ARABICABÖNOR



Våra produkter bär en eller flera av dessa märkningar.

