



# Grand Arctic Resort

## VINTERMENY

2024 - 2025

### MÅNDAG

#### Förrätt

Focaccia med rom, crème fraiche, röd- och gräslök

#### Varmrätt\*

Gräddig souvasskav med potatismos och lingonsylt

#### Efterrätt

Crème Brûlée

### TISDAG

#### Förrätt

Grön ärtsoppa med bacon och ost

#### Varmrätt\*

Kyckling med purjolök och potatis, samt en lime- och dillsås

#### Efterrätt

Äppelbavaroise

### ONSDAG

#### Förrätt

Toast Skagen

#### Varmrätt\*

Cannelloni Bolognese

#### Efterrätt

Grillad persika och yogurtgranité

### TORSDAG

#### Förrätt

Ren Carpaccio: Rökt renstek, ruccola, tomat, pinjenötter och parmesan

#### Varmrätt\*

Bouillabaise med aioli, lax, sej, musslor och räkor.

#### Efterrätt

Chokladmousse med chili

### FREDAG

#### Förrätt

Getostsallad: Getost, sallad, tomat, gurka, lök, valnötter och honung

#### Varmrätt\*

Köttgryta med potatisgratäng

#### Efterrätt

Prinsesstårta

### LÖRDAG

#### Förrätt

Gravlax med hovmästarsås

#### Varmrätt\*

Fläskfilé med ugnsbakade rotfrukter och potatis, balsamicosås och vitlökssmör

#### Efterrätt

Vaniljglass med hjortronsylt

### SÖNDAG

#### Förrätt

Västerbotten Quiche, serveras med en liten sallad

#### Varmrätt\*

Ugnsbakad lax med torskbrandade, grönsaker och beurre blanc

#### Efterrätt

Pannacotta

### Priser

Förrätt > 125 SEK  
Huvudrätt > 245 SEK  
Efterrätt > 80 SEK  
2-Rätters\* > 325 SEK  
3-Rätters\* > 450 SEK

\*Varmrätt & efterrätt

\* VEGETARISKA VARMRÄTTER ERBJUDS:

Måndag: Vegetariska biffar > Tisdag: Ugnsbakad blomkål > Onsdag: Cannelloni ricotta spenat > torsdag: Minestrone-soppa > Fredag: Grönsaksgryta > Lördag: Halloumi > Söndag: Risotto, kockens val