

MENUKORT

GRAN

Social



SOCIAL DINING

Midlertidig energitillæg
Regningen tillægges et midlertidig energitillæg på 5%

13 SERVERINGER 595,-

1 Heat

- Torstada med lun smokey cheese sauce og mole negro
- Bjerre Kød x GRAN Social coppa med grillet brød og nordisk pesto
- Bitterballen med braiseret kalvebryst

2 Heat

- Rillette af torsk
- Grillet hjertesalat
- Socials fladbrød

3 Heat

- Bagt lyssej
- Saltbagt hvidkål
- Courgette salat

4 Heat

- Kylling fra Hopballe Mølle
- Sprød Ricecake
- Glaseret aubergine

5 Heat

- Karamel is

8 SERVERINGER 395,-

1 Heat

- Torstada med lun smokey cheese sauce og mole negro
- Bitterballen med braiseret kalvebryst

2 Heat

- Rillette af torsk
- Socials fladbrød

3 Heat

- Kylling fra Hopballe Mølle
- Glaseret aubergine
- Sprød Ricecake

4 Heat

- Karamel is



Bestilles af hele bordet

TILKØB

- 10g Caviar med blinis og luftig cremefraiche og purløg 150,- / 195,-
- Skinke og ølpølse fra Bjerre Kød 55,-
- Arla Unika "mille feuille" 100,- / 135,-

DRIKKEMENU

"5 slags" 445,-

Tilpassede drikkevarer med alkohol

"5 slags" 295,-

Alternativet uden alkohol

"4 slags" 245,-

Alternativet uden alkohol

"4 slags" 375,-

Tilpassede drikkevarer med alkohol

HVERDAGSTUREN

Besøg os tirsdag til torsdag
og få vores 8 serveringer til 300,-

MIX & MATCH

A LA CARTE

Midlertidig energitillæg
Regningen tillægges et midlertidig energitillæg på 5%

SNACKBAREN

Skinke og ølpølse fra Bjerre Kød 55,-

Torstada med lun smokey cheese sauce og mole negro 45,-

Bjerre Kød X GRAN Social coppa med grillet brød og nordisk pesto 50,-

Bitterballen med braiseret kalvebryst og hjemmelavet sennep 45,-

10g Caviar med blinis og luftig cremefraiche og purløg 150,- / 195,-

FORRETTER

RILLETTE AF TORSK 120,-

Piment creme, syltede milde chilier, fennikel crudité og piment d'espelette

GRILLET HJERTESALAT 110,-

Salsa verde, grønne oliven og ristede mandler

SOCIALS FLADBRØD 55,-

Trøffel ricotta, parmesan ost og beurre noisette m. hasselnødder

HOVEDRETTER

BAGT LYSSEJ 135,-

Musling beurre blanc, porre og nori

KYLLING FRA HOPBALLE MØLLE 155,-

Peanut sauce, forårsløg og sprødt skind

SALTBAGT HVIDKÅL 65,-

Ahorn sirup og friteret grønkål

COURGETTE SALAT 65,-

Lime dressing, quinoa og anis urter

SPRØD RICECAKE 65,-

Rendang mayo og cashewnødder

GLASERET AUBERCINE 65,-

Miso BBQ, atjar løg og kokos flager

SIDES

DESSERTER

KARAMEL IS 100,-

Amerikansk cookie crumble, æble kompot med brun farin og luftig curd af æble og ingefær

ARLA UNIKA "MILLE FEUILLE" 100,- / 135,-

Rugflager, creme på hvid dame, lokale kvæder og revet havgus ost

GUL PRIS = GULDPRIS - Spørg din tjener efter guldkortet

DRIKKEVARER

Midlertidig energitillæg

Regningen tillægges et midlertidig energitillæg på 5%

GRAN SOCIALS G/T 95,-

Økologisk gin - mediterranean - grape

STORMY BORNHOLMER 85,-

SevaBlødda - gingerbeer - lime

"HJEM PÅ HYLDEN" 85,-

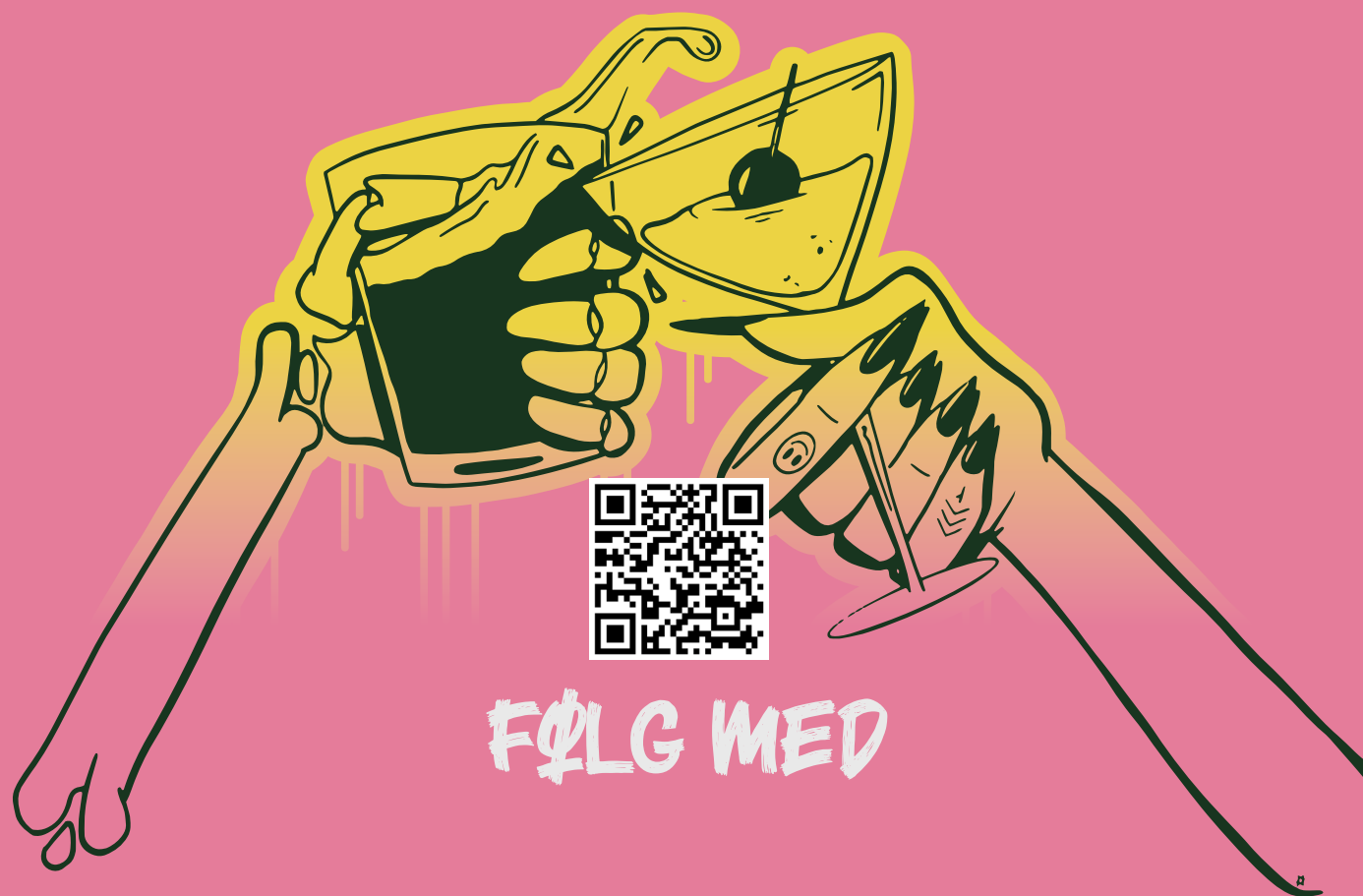
Rabarber/stjerneanis snaps - tjenerens udvalgte tonic

ABSOLUT PASSION 85,-

Passion - vodka - vanilje - lime

LILLET SPRITZ 85,-

Lillet - vodka - jordbær - rabarber - citron



FØLG MED