

PINNA HLAÐBORD



1. Vatnsdeigsbollur með túnfiskssalat	17. Kjúklingaspjót tandoori
2. Bleikjubiti með basil	18. Kjúklingavængir með chilisósu
3. Rækju- og tómatsalat	19. Vorrúllur með grænmeti
4. Silungahrogn á blinis	20. Djúpsteiktar beikonpylsur
5. Heitreyktur þorskur með hvítlaukssósu	21. Kjötbollur í gráðostasósu
6. Hörpuskels- og laxatartar	22. Villibráðapaté
7. Saltfiskur með mangó salsa	23. Sörur
8. Austurlenskar tígrisrækjur	24. Kransakökubitar
9. Djúpsteiktar rækjur	25. Súkkulaðikaka
10. Laxa-sushi	26. Súkkulaðifraud með berjum
11. Grænmetis-sushi	27. Súkkulaðihjúpuð jarðaber
12. Túnfisks-sushi	28. Fylltar vatnsdeigsbollur m/vanillukremi
13. Skinkurúllur með rjómaosti	29. Blandað grænmeti með ídýfum og sósum
14. Nautagrillpinni barbeque	30. Brokkolí og osta jalapeno
15. Nautaþynnur með pestó	31. Ostabakki með vínberjum
16. Ristað lamb með blóðbergi	32. Ávaxtaspjót

Að eigin vali. Lágmark 10 pinnar á mann.

10 pinnar 2.500 kr. á mann

12 pinnar 2.950 kr. á mann

20 pinnar 5.000 kr. á mann

25 pinnar 6.200 kr. á mann

Vín hússins: Rauðvín, hvítvín og freyðivín kr. **4.500** flaskan

Bjór kr. **800** glasið

Gos kr. **320** glasið

Grand Hótel Reykjavík
Sigtún 38
105 Reykjavík
Sími: 514 8000
veitingar@grand.is


Grand
HÓTEL
REYKJAVÍK