THE Grand BAR & GRILL

Nº 72 — WORLD'S BEST STEAK RESTAURANTS 2025 | Nº 89 — WORLD'S 101 BEST STEAK RESTAURANTS 2026 | Nº 69 — WORLD'S 101 BEST BURGERS 2026

Lämpimästi tervetuloa ravintola Grandiin ja Grandin Goldfish-kabinettiin. Jokainen annoksemme on kunnianosoitus ensiluokkaiselle suomalaiselle lihalle ja tarkoin valituille raaka-aineille.

Sylvester Soisalo & Matti Wikberg

Paras liha Helsingissä. Aina.

Ensiluokkaista suomalaista lihaa

Valitsemme huolella laadukasta suomalaista lihaa — sen puhtaus ja alkuperä maistuvat jokaisessa annoksessa.

Jokaiselle jotain — oikeasti

Liha, kala tai kasvis — jokainen annos on tehty samalla intohimolla. Kukaan ei jää paitsi.

Aina räätälöity

Toiveiden mukaan 3–8 ruokalajin menuja, keittiömestarimme suunnittelemina, sommelierin viinisuosituksin.

Tila, joka taipuu

Meillä on tilaa 150 vieraalle — pääsalissa, sivusaleissa, terassilla tai yksityisessä Goldfish-kabinetissa, jopa 20 hengelle (ja tarvittaessa koppi omalle DJ:lle 🎧). Koko ravintola on varattavissa yksityistilaisuuksiin. Haluatko Grandin luoksesi? Keittiömestari ja sommelier tulevat sinne, missä sinä olet.

MENU

The Grand Menu — 72 €

Alkuruoka

SIIKATARTAR — Graavattua siikaa, avokadoa, sitrushedelmää, ponzua ja seesaminsiemeniä
Lisäannoksena:
ESCARGOTS — Valkosipuli- & persiljagratinoidut etanat — 16 €

Pääruoka, valinnan mukaan

GRILLATTU NAUTA — Grillattu suomalainen entrecôte, klassinen béarnaise- & punaviinikastike, vihreä salaatti & ranskalaiset ***tai***
TONNIKALAPIHVI — Hiillostettu tonnikalapihvi, rucola-parmesaanisalaatti & béarnaisekastike

Jälkiruoka

SUKLAAJUBILEE — Tumma suklaaganache, hasselpähkinä & karamelli
Lisäannoksena:
JUUSTOT — valikoima kauden juustoja lisukkeilla — 14 €

Viinipaketti **52 €** | Premium-viinipaketti **82 €**

MENU

The Grand Vege Menu — 72 €

Alkuruoka

AVOKADOTARTAR — Avokadoa, sitrushedelmää, ponzua ja seesaminsiemeniä
Lisäannoksena:
BURRATA — Burrataa, grillatut kirsikkatomaatit, luumu & maustettu hunaja — 16 €

Pääruoka

RAPEA MAISSIPIHVI — Rapea voipapu-maissipihvi, avokado-kurkkusalsa & musta tryffeli ***tai***
SIENI-RYDBERG — Suomalaisia sieniä ja perunahashia, vin jaune & keltuaista

Jälkiruoka

SUKLAAJUBILEE — Tumma suklaaganache, hasselpähkinä, karamelli & chantilly
Lisäannoksena:
JUUSTOT — valikoima kauden juustoja lisukkeilla — 14 €

Viinipaketti **52 €** | Premium-viinipaketti **82 €**

MENU

Menu Express — 46 €

Menu Express

ENDIIVISALAATTI — Endiiviä, saksanpähkinää, päärynää & vuohenjuustoa
STEAK FRITES — Grillattua suomalaista naudanlihaa, viski-pippurikastike & ranskalaiset
LAPIN JÄÄTELÖ — Maitojäätelöä lapinlehmänmaidosta, viimeistelty oliiviöljyllä

Menu Vege Express

ENDIIVISALAATTI — Endiiviä, saksanpähkinää, päärynää & vuohenjuustoa
SIENI-RYDBERG — Suomalaisia sieniä ja perunahashia, vin jaune & keltuaista
JÄÄTELÖ — Maitojäätelöä lapinlehmänmaidosta, viimeistelty oliiviöljyllä

Viinipaketti **36 €** | Premium-viinipaketti **66 €**

SIGNATURE MENU

Menu Wellington Experience — 99 € — *Syksyn erikoisuus (saatavilla loka–marraskuussa)*

Kateenkorvat

Rapeita kateenkorvia ja Västerbotten-juustodippiä

Grillattu luuydin & tartar

Grillattu naudan luuydin, yrtti- & parmesaaninkuorrutus, grillattua leipää & naudantartar

Peura-Wellington

Paistettua peuran ulkofileetä, sieniduxelles & serranokinkkua voitaikinassa, mustatryffeli-madeirakastike

Colonel

Sitruunasorbettia & vodkaa

Viinipaketti **79 €** | Premium-viinipaketti **109 €**

SIGNATURE MENU

Menu Dry Age — 89 € — *Tarjoillaan neljälle tai useammalle*

Endiivisalaatti

Endiiviä, saksanpähkinää, päärynää & vuohenjuustoa

Burrata

Burrataa, grillatut kirsikkatomaatit, luumu & maustettu hunaja

Klassinen tartar

Naudantartar, Tabasco, suolakurkku, kapris & keltuainen, hapanjuurileipä

30 päivää kuivakypsytetty Prime Rib (luullinen)

Grillattua suomalaista prime ribiä, klassinen béarnaise & punaviinikastike, ranskalaiset & vihreät pavut

Suklaajubilee

Tumma suklaaganache, hasselpähkinä, karamelli & chantilly

Viinipaketti **52 €** | Premium-viinipaketti **82 €**

Juomat

Viinilista

🥂 Kuohuviinit

Crémant de Loire Tradition Brut — 75 €
Maison du Vin, Loire, Ranska

Brut Reserve NV — 120 €
Boizel, Champagne, Ranska

Blanc de Noirs, Premier Cru La Montagne — 150 €
Boizel, Champagne, Ranska

⭐ Myös laseittain!

⭐ Valkoviinit

Sauvignac 2025 — 75 €
Sebastian Erbeldinger, Rheinhessen, Saksa

Mongrana 2024 — 95 €
Agricola Querciabella, Toscana, Italia

Domaine Long-Depaquit Chablis 1er Cru Les Vaillons — 160 €
Albert Bichot, Chablis, Ranska

🍷 Punaviinit

La Solitude Côtes du Rhône 2024 — 75 €
Famille Lançon, Rhône, Ranska

Puisseguin Saint-Emilion 2019 — 100 €
Château La Vaisinerie, Bordeaux, Ranska

Langhe Nebbiolo 2024 — 130 €
La Spinetta, Piemonte, Italia

Amarone della Valpolicella Classico 2019 — 160 €
Le Calendre, Veneto, Italia

Thoreau, hapotettu — 8 € | Thoreau, suodatettu — 8 € | Virvokkeet — 5 €

📚 **Psst! — kellarilista on piilossa, mutta ei sinulta. Kysy henkilökunnalta!**

Cocktailit & aperitiivit

Yuzu & Bitter — 15 €

Citadelle Gin, Noilly Prat, Bitter Rouge White, yuzusake

G & T — 15 €

Hendrick's Gin, tonic-vesi

Negroni — 17 €

Tanqueray Gin, Campari, Antica Formula

Dry Martini — 16 €

Tanqueray No. 10, Noilly Prat, appelsiinibitters, Nocellara-oliivi

Elderflower Highball — 15 €

Lillet Blanc, salvia, limetinlehti, basilika, seljankukkatonic. Myös alkoholiton 11 €

Bloody Mary — 17 €

Stoli Vodka, grillatut kirsikkatomaatit, talon mausteseos

🥂 **Samppanjacocktailit ovat aina listalla — kysy vain!**

Aterian päätteeksi...

Kahvi / Tee — 5 €

Baileys Irish Cream — 8 €

Hine Rare cognac — 15 €

Hine XO cognac — 23 €

Macallan whisky 25 yo — 250 €

Macallan whisky Double Cask 12 yo — 18 €

Laphroaig whiskey 10 yo — 15 €

Flor de Caña Centenario 18 rum — 16 €

Espresso Martini — 17 €

Hot shot — 10 €

Huomioimme erityisruokavaliot ennakkoon ilmoitetun mukaan. Pidätämme oikeuden maltillisiin muutoksiin raaka-aineiden saatavuuden mukaan. 10 hengen tai suuremmille ryhmille suosittelemme varaamaan ruokailuun vähintään 3 h. Alle 12-vuotiaat lapset syövät 50 % alennuksella. Autamme mielellämme kaikissa varauksissa ja kysymyksissä osoitteessa sales@w-restaurants.fi.

sales@w-restaurants.fi | www.thegrand.fi | 010 322 9385