



GRAND HOTEL SALTSJÖBADEN

STOCKHOLM - EST. 1893

SÄSONGSMENY

1 November - 21 december

LAX

Rökt brännvinskryddad laxrygg, forellrom, blomkål, gurka, fänkål & kavring
Smoked, aquavite spiced salmon, trout roe, cauliflower, cucumber, fennel & rye bread

Colomé Torrontés, Bodegas Colomé, Valle Calchaquí, Argentina 110:- / 495:-

BIFF

Gotländsk hängmörad biff, svensk lök, buljongkokt potatis, friterad persilja & ölsky
Dry aged beef from Gotland, onion, potatos, fried parsley & beer gravy

Tinto Joven Roble, Pago de los Capellanes, Ribera del Duero, Spanien 135:- / 595:-

ÄPPLE

Svenskt äpple, smörkola, vulkansalt, selleri, hasselnötter & libbsticka
Swedish apple, butterscotch, vulcano salt, selleri, hazelnuts & lovage

Zeltinger Schlossberg Riesling auslese, Markus Molitor, Mosel, Tyskland 95:- / glas

Meny - 595:-

Drycker - 320:-

Med reservation för ändringar. Vänligen meddela eventuella allergier.
Reservation for changes. Please let us know if there are any allergies in your party.