



GRAND HOTEL SALTSJÖBADEN

STOCKHOLM - EST. 1893

SÄSONGSMENY

7 augusti - 10 september

SMÅLÄNSKA KRÄFTOR

Kräftskagen, krondill, grillat surdegsbröd & löjrom

Crayfish "skagen", grilled sourdough bread & bleak roe*

*(Crayfish, mayonnaise, crown dill & horseradish)

Chablis le Finage, La Chablisienne, Bourgogne, Frankrike 115:- / 495:-
Swedish aquavit 125:-/5 cl

Tips!
Byt ut skagen mot
5 st Småländska
signalkräfter för
40 kr extra.

GOTLÄNSK OXE

Dagens styckdetalj, rostad majs, kantareller & sallad

Beef, roasted corn, chantarelles & salad

Campofiorin, Masi, Veneto, Italien, 110:- / 475:-

SÖRMLÄNSKA BLÅBÄR

Blåbär, fläder, maräng & pistage

Blueberries, elderflower, meringue & pistachio

Moscato d' Asti, Cerretto, Piemonte, Italien 85:- / glas

Meny - 595:-

Drycker - 295:-

Nu är återigen dags att vittja kräftburarna

Boka in lördagen den 9:e september, plocka fram ditt bästa humör och kavla upp ärmarna, för då ska det avnjutas Småländska kräftor från Aranäs på Grand Hotel Saltsjöbaden. Upplev en helkväll hos oss med fördrink, kräftor & tillbehör, öl & snaps samt skratt & musik i gott sällskap.

795:- / person

Vi kan självklart ordna en kräftskiva för dig och ditt sällskap även andra dagar.

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