



GRAND HOTEL SALTSJÖBADEN

STOCKHOLM - EST. 1893

SÄSONGSMENY

8 Januari - 5 mars

TORSK

Torskrygg, krispig skinn, broccoli, rökt fetaost, gräslök & citron
Cured codloin, crispy skin, broccoli, smoked feta cheese, chives & lemon

Riesling Haus Klosterberg, Markus Molitor, Mosel, Tyskland 125:- / 565:-

LAMM

Gotländsk lammentrecôte, variation på svensk morot, vitlök, potatispuré & tellicherrysky
Entrecôte of lamb from Gotland, variation of carrot, garlic, potatoepurée & tellicherry gravy

Ripasso, Bertani, Veneto, Italien 120:- / 545:-

BLODAPELSIN

Sorbet, jelly, mörk chokladterriner, chokladmousse, lakrits, atsina & viol
Blood orange sorbet, jelly, dark chocolate terrine, chocolate mousse, liquorice, atsina & violet

Taylors 10 YO Tawny, Taylors, Douro, Portugal 80:- / glas

Meny - 595:-

Drycker - 320:-

David Lundqvist - Head Chef

Linus Moström - Head Sommelier

Fredrik Malmstedt - Food & Beverage Manager

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