



GRAND HOTEL SALTSJÖBADEN

STOCKHOLM - EST. 1893

SÄSONGSMENY

7 Mars - 11 April

GETOST

Rökt svensk getost, variation på rotselleri, svart vitlök, timjan & syltigt äpple
Smoked Swedish goat cheese, variety of celeriac, black garlic, thyme & apple

Grüner Veltliner L&T "Leicht und Trocken", Weingut Bründlmayer, Niederösterreich, Österrike 585:- / 130:-

SKREI

Skrei, sanshopeppar, spetskål, pommes Anna, syrad lök & kycklingvelouté
Skrei, Sansho pepper, cabbage, pommes Anna, pickled onion & chicken velouté

Pouilly-Fuissé, Vignerons des Terres Secrètes, Bourgogne, Frankrike 615:- / 135:-

MOROT

Morotsglass, mascarpone, vanilj, havre, mannagryn & hasselnöt
Carrot ice cream, mascarpone, vanilla, oats, semolina & hazelnut

Moulin Touchais, Vignobles Touchais, Loire, Frankrike 75:- / glas

Meny - 595:-

Drycker - 330:-

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.