



GRAND HOTEL SALTSJÖBADEN

STOCKHOLM - EST. 1893

SÄSONGSMENY

9 April - 30 Maj

SPARRIS

Vit sparris, forellrom, citron, brynt smör & svensk chark

White asparagus, trout roe, lemon, browned butter & Swedish charkuterier

Pinot Blanc d'Alsace, Paul Blanck, Alsace, Frankrike 535:- / 120:-

GRIS

Grisrygg från Domta gård, ramslök, kålrabbi, rättika, vårlök, smetana & buljong

Swedish pork loin, ramson, kohlrabi, radish, spring onion, smetana & broth

Honoro Vera Organic Monastrell, Bodegas Juan Gil, Jumilla, Spanien 465:- / 105:-

RABARBER

Variation på rabarber, mascarponeglass, pistage & vanilj

Variation of rhubarb, mascarpone ice cream, pistachio & vanilla

Riesling Zeltinger Sonnenuhr Auslese, Markus Molitor, Mosel, Tyskland 95:- / 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.