



# GRAND HOTEL SALTSJÖBADEN

STOCKHOLM - EST. 1893

---

## SÄSONGSMENY

### SKAGEN

Räkor, majonnäs, löjrom, dill & citron  
*Shrimp, mayonnaise, bleak roe, dill & lemon*

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

### OXE

Gotländsk slaktarstek, sparris, ärtor, bondbönor, parmesan & Café de Parissmör  
*Hangersteak from Gotland, asparagus, peas, broadbeans, parmesan & Café de Paris*

Shiraz, Journey's End, Stellenbosch, Sydafrika 585:- / 130:-

### JORDGUBBAR

Jordgubbar, gräddfil, mynta, marängar & gurksorbet  
*Strawberries, sour cream, mint, meringue & cucumber sorbet*

Moscato d'Ásti, Braida, Piemonte, Italien 65:- / glas

*Meny - 595:-*

*Drycker - 315:-*

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.