



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.