

## DRINKAR / DRINKS

Bloody Mary .....	130:-
Dark & Stormy (Mörk rom, ginger beer & lime) .....	130:-
Dry Martini .....	130:-
GT Hendricks .....	150:-

## CHAMPAGNE

	Glas	Flaska
Bollinger Special Cuvée Brut .....	135:-	/ 795:-
Bollinger La Grande Année 2007 .....	1 395:-	
Dom Perignon 2009 .....	1 995:-	
Palmer 2005 Magnum .....	1 590:-	
Ruinart Rosé .....	1 250:-	

## SNACKS

Oliver, Nötter, Pickles eller Ölkorv  
*Olives, nuts, pickles or beer sausage*

65:-

## FÖRRÄTTER / STARTERS

**Charkbricka / Charcuteries** ..... 165:-

Marinerade oliver, pickles & fröknäcke  
*Marinated olives, pickles & crisp bread*

BOURGOGNE ROUGE COUVENT DE JACOBINS, LOUIS JADOT, BOURGOGNE, FRANKRIKE 115:- / 495:-  
NACKA LAGER, NACKA BRYGGERI, SVERIGE ..... 80:-

**Ostron, vinaigrette & citron / Oysters** ..... 35:-/st – 8st/250:-

CHABLIS LE FINAGE, CHABLISIENNE, BOURGOGNE, FRANKRIKE .....125:- / 530:-

**Halstrad Pilgrims mussla / Seared Scallop** ..... 195:-

Tomat, blodgrape, rättika, dill, fänkål & vitvinssås  
*Tomato, grape fruit, daikon, dill, fennel & white wine sauce*

ESCOLHA ALVARINHO, QUINTA DA LIXA, VINHO VERDE, PORTUGAL .....115:- / 525:-

**Svampsoppa / Mushroom soup** ..... 125:- / 165:-

Kummin, surdegskrutonger & svartkål  
*Caraway, levain croutons & black cabbage*

CÔTE DU RHÔNE BLANC, E GUIGAL, RHÔNE, FRANKRIKE ..... 100:- / 445:-

**Rödbeta / Beet root** ..... 155:-

Tartare på syrad rödbeta, aubergine, pumpakärnor & balsamico  
*Pickled beet root tartare, aubergine, pumpkin seeds & balsamic vinegar*

EHRENFELSNER, LUNDEN, RHEINGAU, TYSKLAND ..... 125:- / 575:-

## SALLADER / SALADS

**Grillad Avokado / Grilled Avocado** .....195:-

Confiterad portabello, chilimajonnäs, koriander & kimchi  
*Confit portabello, chili mayonnaise, coriander & kimchi*

EHRENFELSNER, LUNDEN, RHEINGAU, TYSKLAND ..... 125:- / 575:-

**Handskalade räkor / Shrimps** .....225:-

Dillmajonnäs, syrad lök, parmesan & 63° gotländskt ägg  
*Dill mayonnaise, pickled onion, parmesan & 63° egg from gotland*

CHABLIS LE FINAGE, LA CHABLISIENNE, BOURGOGNE, FRANKRIKE .....125:- / 530:-

## FÖR BARNEN / FOR THE KIDS

Grands hamburgare, ost, tomat, ketchup & pommes  
*Kids burger with cheese, tomato, ketchup, & french fries*

Grands pannkakor med sylt & grädde  
*Pancakes with jam & whipped cream*

Köttbullar med gräddsås, lingon & potatis  
*Meatballs with cream sauce, lingonberries & potatoes*

85:-

Med reservation för ändringar – Vänligen meddela eventuella allergier.

## VARMRÄTTER / MAINS

**Halstrad Gös / Seared Pike-Perch** ..... 345:-

Svecia, persiljerot, persilja & kräftsås  
*Svecia, parsley root, parsley & langustine sauce*

POUILLY-FUISSE, VIGNERONS DES TERRES SECRET, BOURGOGNE, FRANKRIKE ..... 140:- / 630:-

**Grillat Lamm / Grilled Lamb** ..... 365:-

Svensk lammrygg, rilette på nacken, kål, kålrot, gotlandslinser, brynt smör & lammsky  
*Saddle of Swedish lamb, rilette of the neck, cabbage, swede, lentils, browned butter & lamb sauce*

CHÂTEAU GRAND RENOM, MAISON ANTOINE MOUEIX, BORDEAUX, FRANKRIKE .....125:- / 550:-

**Smörstekt Bjärekryckling / Chicken from Bjäre** ..... 295:-

Rotselleri, valnöt, äpple, körvel, jalapeño & rostad kycklingsky  
*Celeriac, walnut, apple, chervil, jalapeño & roasted chicken broth*

NAVAHERREROS GARNACHA, BODEGAS BERNABEVA, VINOS DE MADRID, SPANIEN 145:- / 650:-

**GHS Högrevsburgare / GHS Hamburger** ..... 195:-

Brioche, 3 x ostar, jalapeñomajonnäs, lök, tomat & pommes  
*Brioche, tripple cheese, jalapeño mayonnaise, onion, tomato & french fries*

CAMPOFIORIN, MASI, VENETO, ITALIEN ..... 110:- / 475:-

**Rökt & grillad Rotselleri / Smoked & grilled Celeriac** ..... 195:-

Svamp, jordärtskocka, hasselnöt, trattkantarellbuljong & gotlandstryffel  
*Mushroom, jerusalem artichoke, hazelnut, chantarelle broth & truffle*

BOURGOGNE ROUGE COUVENT DE JACOBINS, LOUIS JADOT, BOURGOGNE, FRANKRIKE 115:- / 495:-

**Biff Rydberg / "Beef Rydberg"** ..... 295:-

Gotländsk oxfilé, potatis, lök, senapsgrädde & äggula  
*Fillet of beef from Gotland, potato, onion, mustard cream & egg yolk*

CAMPOFIORIN, MASI, VENETO, ITALIEN ..... 110:- / 475:-

**Kökets tips / Chefs Choice** ..... 155:-

## SÄSONGSMENY

3-rätter

PILGRIMSMUSSLA, KYCKLING, HJORTRON

*Scallop, Chicken, Cloudberry*

Mat 595:- Drycker 330:-

## DESSERTER / DESSERTS

**Chokladvariation / Chocolate variation** ..... 105:-

Rostad kokossorbet, mandel, långpeppar & brynt smör  
*Rostaded coconut sorbet, almond, long pepper & browned butter*

MUSCAT de RIVESALTES, VIGNERONS CATALANS, LANGEDOC - ROUSSILLON, FRANKRIKE ..... 65:- / GLAS

**Hjortron / Cloudberry** .....125:-

Citron, mandelkaka, marconamandel & vaniljglass  
*Lemon, almond cake, marcona almond & vanilla ice cream*

TOKALJ LATE HARVEST, ROYAL TOKALJ WINE CO, TOKALJ, UNGERN ..... 75:- / GLAS

**Glass & Sorbet / Ice cream & sorbet** ..... 55:-/ kula

**Kaffegodis / Petit Fours** ..... 15:- st / 4 st 55:-

**Grands 3:a** ..... 100:-

Kaffe, avec 3cl, tryffel  
*Coffe, digestif 3 cl & truffle*

**Chokladtryffel / Chocolate truffle** ..... 20:-

**Ost, marmelad & fröknäcke** ..... 45:-/ bit  
*Cheese, marmelade & seed crispbread*

Reservation for changes – Please let us know if there are any allergies in your party.

## VITT VIN

Glas Flaska

Chablis le Finage, La Chablisienne (Chardonnay).....	125:- / 530:-
Escolha Alvarinho, Quinta Da Lixa (Alvarinho).....	115:- / 525:-
Pouilly-Fuissé, Vignerons des Terres Secret (Chardonnay).....	140:- / 630:-
Terres Fumées, Lurton (Terret - Sauvignon Blanc).....	95:- / 425:-
Côte du Rhône Blanc, E Guigal (Viognier, Rousanne, Marsanne).....	100:- / 445:-
Sancerre Dom. de Grandes Perrieres (Sauvignon Blanc).....	140:- / 630:-
Ehrenfelsner, Lundén (Ehrenfelsner).....	125:- / 575:-

## RÖTT VIN

Glas Flaska

Terres Fumées, Lurton (Merlot).....	95:- / 425:-
Bourgogne Rouge, Louis Jadot (Pinot Noir).....	115:- / 495:-
Brunello di Montalcino, Tenuta Col D'Orcia (Sangiovese).....	175:- / 750:-
Campofiorin, Masi (Corvina, Rondinella).....	110:- / 475:-
Ernie Els Cabernet, Ernie Els Wines (Cab. Sauvignon).....	160:- / 695:-
Château Grand Renom, A. Moueix (Merlot, Cab. Franc).....	125:- / 550:-
Navaherreros Garnacha, Bodegas Bernabeleva (Garnacha).....	145:- / 650:-

## SÖTA VINER

Moulin Touchais, Vign. Touchais (Chenin Blanc).....	85:- / glas
Tokaji Blue 5 putt., Royal Tokaji (Furmint).....	100:- / glas
Port LBV, Taylors (Touriga Nacional).....	70:- / glas
Riesling Auslese, Georg Breuer (Riesling).....	85:- / glas
Tokaj Late Harvest, ROYAL TOKAJI WINE CO (Furmint, Yellow Muscat, Hárslevelű).....	75:- / glas

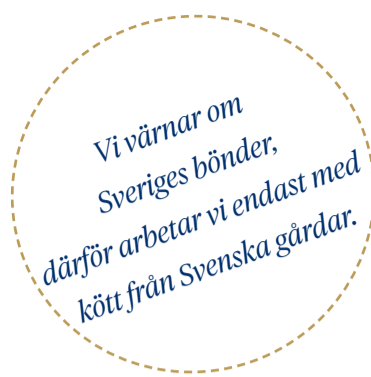
## ÖL & CIDER

Mariestads 50 cl.....	85:-
Melleruds Pilsner 33 cl.....	60:-
Nacka Bryggeri 33c (IPA, APA, Lager).....	80:-
Nacka Stout 33 cl.....	95:-
Sleepy Bulldog Pale Ale (fat) 40 cl.....	76:-
Wisby Pils (fat) 40 cl.....	74:-
Wisby Weisse 50 cl.....	95:-
Cider söt / torr 33cl.....	65:-

## ALKOHOLFRITT

Apelsinjuice / Äppelmust 20 cl.....	35:-
Appletiser 27,5 cl.....	40:-
Briska Päroncider 0,5% 33 cl.....	40:-
Blåbärdricka 33 cl.....	50:-
Blåbärsmust 33 cl.....	85:-
Easy Rider 0,4% 33 cl (alkoholfri öl).....	48:-
Heineken 0,0% 33 cl.....	40:-
Lingondricka 33 cl.....	50:-
Läsk 33 cl (Coca-Cola, Cola Zero, Fanta, Sprite).....	35:-
Saltsjöbadens bubbelvatten 1 liter.....	35:-
Smoothie 20 cl (Mango, Passionsfrukt, Banan) (Hallon, Äpple, Banan).....	40:-
Tomatjuice 20 cl.....	35:-

*I vår källare finns massor av goda viner,  
be om att få se den stora vinlistan, det finns flera goda fynd!*



## MENY

### VÅR KÖKSCHEF ÄR ÅRETS KOCK 2018!

Den 29 September i år tog  
David Lundqvist hem segern i Årets Kock.

*29th of September our Head Chef David Lundqvist won  
the title "Swedish chef of the year"*

Halstrad Pilgrimsmussla / *Seared Scallop*  
Grillat Lamm / *Grilled Lamb*  
Smörstekt Bjärekylckling / *Chicken from Bjäre*  
Rökt & grillad Rotselleri / *Smoked & grilled Celeriac*

Alla rätter ovan är inspirerade från de råvarukorgar som  
David serverade på tävlingsdagarna.

*All dishes above are inspired by the "produce baskets"  
that David served on the competition days.*

**BOKA DIN PLATS TILL DAVIDS JULBORD REDAN IDAG!**



GRAND HOTEL SALTSJÖBADEN  
STOCKHOLM - EST. 1893