

🌿 DRYCKER / BEVERAGES 🌿

MOUSSERANDE VIN *Glas/Flaska*

Bollinger Special Cuvée Brut NV | 160/875

Graham Beck Brut Rosé NV | 95/475

Richard Juhlin Blanc de Blancs Alkoholfri | 60/295

VITT VIN *Glas/Flaska*

Georg Breuer Estate Lorch Riesling 2019 | 105/525

Forager Chenin Blanc 2019 | 95/475

Jamek Stein am Rain Grüner Veltliner 2018 | 135/675

Chavy-Chouet Bourgogne Les Femelottes 2019 | 140/695

Masson-Blondelet Pouilly-Fumé Cullus 2015 | 160/795

ROSÉ VIN *Glas/Flaska*

Holden Manz Rothko Rosé 2019 | 100/495

RÖTT VIN *Glas/Flaska*

Vidal-Fleury Côtes du Rhône Villages 2016 | 95/475

Chavy-Chouet Bourgogne La Taupe 2018 | 125/625

Newton Johnson Granum 2015 | 120/595

Forager Shiraz 2018 | 95/475

Finca Villacreces Ribera del Duero 2016 | 140/695

FORTIFIERAT & SÖTT VIN *Glas*

Valdespino Inocente Fino Sherry | 75

Blandy's Madiera Sercial 10 Years | 65

Blandy's Madiera Malmsey 10 Years | 65

Taylor's Late Bottled Vintage Port 2014 | 95

Château Guiraud Sauternes 2003 | 125

FATÖL

Melleruds Pilsner 40 cl | 69

Gotlands Bryggeri Wisby Weisse 40 cl | 74

Gotlands Bryggeri Sitting Bulldog IPA 40 cl | 85

FLASKÖL & CIDER

Brutal Brewing A Ship Full of Alcohol Free IPA 33 cl | 55

Gamla Enskede Bryggeri Stora Gungans Porter 33 cl | 75

Gamla Enskede Bryggeri Triangel Saison 75 cl | 165

Gotlands Bryggeri Wisby Vinteröl 33 cl | 85

Nacka Bryggeri Boo Pils 33 cl | 65

Nacka Bryggeri Happy Rhino Alkoholfri Lager 33 cl | 55

Nacka Bryggeri Hellas APA 33 cl | 75

Nacka Bryggeri Sickla NEIPA 33 cl | 85

Nacka Bryggeri Skuru Session IPA 33 cl | 75

Nacka Bryggeri Danvik Belgo DIPA 33 cl | 85

St Eriks Bryggeri Vinterlager 33 cl | 85

Värmdö Bryggeri Klassisk Ljus Lager 33 cl | 65

Värmdö Bryggeri Craft Cider 33 cl | 85

Somersby Cloudy Pear Cider 33 cl | 75

MUST, LÄSK & DRICKA

Björnåsen Blåbärsmust 25 cl | 75

Björnåsen Lingondricka 33 cl | 55

Värmdö Bryggeri Äppelmust 33 cl | 55

Värmdö Bryggeri Mousserande Äppelmust 33 cl | 75

Train Station Brewery Ginger Beer 33 cl | 55

Läsk (Coca Cola & Cola Zero, Fanta, Sprite) 33 cl | 35



À LA CARTE MENY

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

*Vi är en kontantfri restaurang,
betalningar kan göras med betalkort
alternativt med Swish.*

*We are a cash free restaurant,
payments can be made with
credit card or Swish.*



GRAND HOTEL SALTSJÖBADEN

STOCKHOLM - EST. 1893

SÄSONGSMENY

Skagen

Grands "Skagen"

Serverad på brioche med löjrom
Served on brioche together with blek roe

Oxkind

Beef Cheek

Rödvinsbräserad oxkind med potatispuré och vintertryffel
Red wine braised beef cheek with potato puree and winter truffle

Criollo

Criollo

Brownie, smörkola, chokladkräm,
citrusorbet och puffat bovete
*Brownie, butterscotch, chocolate cream,
citrus sorbet and puffed buckwheat*

Meny 595 | Dryckespaket 450

CHAMPAGNE & TILLBEHÖR

CHAMPAGNE *Glas/Flaska*

Bollinger Special Cuvée Brut NV | 160/875

SNACKS | 65

Oliver eller ölkorv
Olives or beer sausage

FÖRRÄTTER / STARTERS

Löjrom | 225

Bleak roe

Löjrom från Vänern med crêpes vonnassiennes,
silverlök och syrad grädde
*Bleak roe from lake Vänern with crêpes vonnassiennes,
silver onion and sour cream*

BOLLINGER SPECIAL CUVÉE BRUT NV | 160/875

Grands Skagen | 215

Grands "Skagen"

Serverad på brioche med löjrom
Served on brioche together with bleak roe

JAMEK STEIN AM RAIN GRÜNER VELTLINER 2018 | 135/675

Råbiff | 185

Steak Tartar

Riven råbiff med pepparrot, syrade grönsaker,
bakad äggula och khataifi
*Grated raw beef with horseradish, pickled vegetables,
baked egg yolk and khataifi*

NACKA BRYGGERI SKURU SESSION IPA | 75

Kycklingsoppa | 185

Chicken soup

Blomkålskräm, Beaufortost, vaktelägg och tryffel
Cauliflower cream, Beaufort cheese, quail egg and truffle

MASSON-BLONDELET POULLY-FUMÉ CULLUS 2015 | 160/795

Selleri i variation | 175

Variation of celery

Frasig krokett, citronette och krassesallad
Crispy croquette, citronette and cress salad

CHAVY-CHOUET BOURGOGNE LES FEMELOTES 2019 | 140/695

VARMRÄTTER / MAINS

Röding | 255

Char

Rotselleri, purjolök, blåmusslor, forellrom och blåmusselsås
Celeriac, leeks, mussels, trout roe and mussel sauce

FORAGER CHENIN BLANC 2019 | 95/475

Oxkind | 275

Beef Cheek

Rödvinsbräserad oxkind med potatispuré och vintertryffel
Red wine braised beef cheek with potato puree and winter truffle

FINCA VILLACRECES RIBERA DEL DUERO 2016 | 140/695

Hjortrygg | 295

Variation of deer

Kryddig morotskräm, långbakat hjortlägg,
"Hasselbacksbeta" och portvinssky
*Spicy carrot cream, long-baked venison,
"Hasselbacks beetroot" and port wine jus*

NEWTON JOHNSON GRANUM 2015 | 120/595

Tortellini | 235

Tortellini

Tortellini med ricotta, citron och parmesan samt
krispig svamp och jordärtskocka
*Tortellini with ricotta, lemon and parmesan as well as
crispy mushrooms and Jerusalem artichoke*

VIDAL-FLEURY CÔTES DU RHÔNE VILLAGES 2016 | 95/475

Kökets Tips | SQ

Chef's Choice

Barn kan beställa valfri varmrätt

på menyn som halvportion.

Children may order any main course

on the menu as a half portion.

DESSERTER / DESSERTS

Hjortron i variaton | 125

Variation of cloudberries

Vaniljmousse, hjortronsorbet, hjortronkräm,
hjortronmylta och havreströssel
*Vanilla mousse, cloudberry cream, cloudberry sorbet,
cloudberrys and oat crumble*

CHATEAU GUIRAUD SAUTERNES 2003 | 125/GLAS

Criollo | 135

Criollo

Brownie, smörkola, chokladkräm,
citrusorbet och puffat bovete
*Brownie, butterscotch, chocolate cream,
citrus sorbet and puffed buckwheat*

MASI ANGELORIUM RECIOTTO CLASSICO 2015 | 95/GLAS

Hallonmousse | 125

Raspberry mousse

Marshmallows, maräng, geléhallon, vit chokladkräm
och passionsfrukt
*Marshmallows, meringue, raspberry gumdrops, white
chocolate cream and passionfruit*

ACQUESI MOSCATO D'ASTI 2018 | 75/GLAS

Crème Brûlée | 95

Crème Brûlée

CHATEAU GUIRAUD SAUTERNES 2003 | 125/GLAS

Glass & Sorbet | 45

Ice cream & Sorbet

KLASSIKER PÅ GRAND

Köttbullar | 195

Swedish meatballs

Grands hemtrillade köttbullar med potatispuré, gräddsås,
pressgurka och rårörda lingon
*Grands homemade meatballs with potato puree, cream sauce,
cucumber and lingonberries*

VIDAL-FLEURY CÔTES DU RHÔNE VILLAGES 2016 | 95/475

Räksmörgås | 195

Shrimp sandwich

Grillad levain, majonnäs, krämbakat ägg och citron
Grilled levain, mayonnaise, creamy baked egg and lemon

VERUS VINEYARDS FURMINT 2018 | 120/595