

🌿 DRYCKER / BEVERAGES 🌿

MOUSSERANDE VIN *Glas/Flaska*

Bollinger Special Cuvée Brut NV | 175/875

Graham Beck Brut NV | 105/475

Freixenet Alkoholfri | 60

VITT VIN *Glas/Flaska*

Dom. Zind-Humbrecht Riesling 2017 | 155/695

Forager Chenin Blanc 2019 | 105/475

Jamek Stein am Rain Grüner Veltliner 2018 | 150/675

Chavy-Chouet Bourgogne Les Femelottes 2019 | 165/740

Gabrielskloof Amphora Sauvignon Blanc 2018 | 115/525

ROSÉVIN *Glas/Flaska*

La Cave de Saint-Tropez Gris de Trop' 2019 | 105/475

RÖTT VIN *Glas/Flaska*

Dom. Les Alexandrins Côtes-du-Rhône 2017 | 115/520

Chavy-Chouet Bourgogne La Taupe 2018 | 145/650

Tenuta delle Terre Nere Etna Rosso 2019 | 130/575

Forager Shiraz 2019 | 105/475

Finca Villacreces Ribera del Duero 2016 | 195/875

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 Graves Sauternes 2016 | 125

FATÖL

Melleruds Pilsner 40 cl | 75

Gotlands Bryggeri Wisby Weisse 40 cl | 85

Gotlands Bryggeri Sitting Bulldog IPA 40 cl | 89

FLASKÖL & CIDER

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

Gamla Enskede Bryggeri Stora Gungans Porter 33 cl | 75

Gotlands Bryggeri Wisby Vinteröl 33 cl | 85

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 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

Regnbågstartar

Rainbow trout tartar

Tartar på regnbåge med laxrom, "pickles", pepparrotsdressing och khataifi

Rainbow trout tartar with salmon roe, "pickles", horseraddish dressing and khataifi

Vårlamm

Spring lamb

Vårlamm med toppmurkelsky, grön sparris, jordärtskockor och inkokt kronärtskocka

Spring lamb with murel jus, green asparagus, jerusalem artichokes and soused artichoke

Änglamat

"Angels food"

Änglamat på lingon med krossade drömmar, maräng, vaniljglass och kolasås

"Angel food" on lingonberries with crushed cookies, meringues, vanilla ice cream and caramel sauce

Meny 595 | Dryckespaket 450

CHAMPAGNE & TILLBEHÖR

CHAMPAGNE *Glas/Flaska*

Bollinger Special Cuvée Brut NV | 175/875

SNACKS | 65

Oliver eller ölkorv

Olives or beer sausage

FÖRRÄTTER / STARTERS

Havskräftor | 225

Langoustine

Örtgratinerade havskräftstjärtar med citron och körvel
Herb gratinated langoustine tails with lemon and chervil

BOLLINGER SPECIAL CUVÉE BRUT NV | 175/875

Regnbågstartar | 215

Rainbow trout tartar

Tartar på regnbåge med laxrom, "pickles", pepparrotsdressing och khataifi

Rainbow trout tartar with salmon roe, "pickles", horseraddish dressing and khataifi

JAMEK STEIN AM RAIN GRÜNER VELTLINER 2018 | 150/675

Råbiff | 185

Steak tartar

Riven råbiff med soja, shiitake, jordärtskockor, sesam och koriander

Grated raw beef with soy sauce, shiitake mushrooms, Jerusalem artichokes, sesame seeds and coriander

NACKA BRYGGERI SKURU SESSION IPA | 75

Chèvre Chaud | 185

Chèvre Chaud

Chèvre Chaud med blad, skott, färska bönor, päron och dijondressing

Chèvre Chaud served with salad leaves, cress, fresh beans, pear and dijon dressing

GABRIELSKLOOF AMPHORA SAUVIGNON BLANC 2018 | 115/525

Selleri i variation | 175

Variation of celery

Frasig krokett, citronette och krassesallad

Crispy croquette, citronette and cress salad

CHAVY-CHOUET BOURGOGNE LES FEMELOTTES 2019 | 165/740

VARMRÄTTER / MAINS

Torskrygg | 255

Cod

Gräddstekt torskrygg med glaserad kål, majrova, sotad lök och sauce mousseline

Cod fried in cream with glazed cabbage, turnip, charred onion and sauce mousseline

CHAVY-CHOUET BOURGOGNE LES FEMELOTTES 2019 | 165/740

Vårlamm | 275

Spring lamb

Vårlamm med toppmurkelsky, grön sparris, jordärtskockor och inkokt kronärtskocka

Spring lamb with morel jus, green asparagus, jerusalem artichokes and soused artichoke

FINCA VILLACRECES RIBERA DEL DUERO 2016 | 195/875

Pärllhöna | 295

Guinea fowl

Pärllhöna med marinerad spetskål, parmesankräm, sky och krossad potatis

Guinea fowl with marinated pointed cabbage, parmesan cream, jus and crushed potatoes

NEWTON JOHNSON GRANUM 2015 | 140/630

Kronärtskockslasagne | 235

Artichoke lasagne

Kronärtskockslasagne med sotad spetskål, vårprimörer, toppmurklor och parmesanskum

Artichoke lasagne with charred pointed cabbage, spring primeurs, murels and parmesan foam

TENUTA DELLE TERRE NERE ETNA ROSSO 2019 | 130/575

Kökets Tips | SQ

Chef's Choice

FÖR BARN / FOR KIDS

Barn kan beställa valfri varmrätt på menyn som halvportion.

Children may order any main course on the menu as a half portion.

DESSERTER / DESSERTS

Smulpaj | 125

Crumble pie

Smulpaj på rårörda bär, lakritsanglaise och färska björnbär
Crumble pie on raw berries, licorice anglaise and fresh blackberries

PESQUIÉ MUSCAT DE BEAUMES DE VENISE 2016 | 85/GLAS

Änglamat | 135

"Angels food"

Änglamat på lingon med krossade drömmar, maräng, vaniljglass och kolasås

"Angel food" on lingonberries with crushed cookies, meringues, vanilla ice cream and caramel sauce

CHATEAU GRAVAS SAUTERNES 2016 | 125/GLAS

Hallonmousse | 125

Raspberry mousse

Hallonmousse med marshmallows, maräng, geléhallon, vit chokladkräm och rabarberkompott

Raspberry mousse with marshmallows, meringue, raspberry gumdrops, white chocolate cream and rhubarb compote

ACQUESI MOSCATO D'ASTI 2018 | 75/GLAS

Crème Brûlée | 95

Crème Brûlée

CHATEAU GRAVAS SAUTERNES 2016 | 125/GLAS

Glass & Sorbet | 45

Ice cream & Sorbet