

🌿 DRYCKER / BEVERAGES 🌿

**MOUSSERANDE VIN** *Glas/Flaska*

Bollinger Special Cuvée Brut NV | 175/875

Graham Beck Brut Rosé NV | 105/475

Richard Juhlin Blanc de Blancs Alkoholfri | 60/295

**VITT VIN** *Glas/Flaska*

Jamek Jochinger Riesling Federspiel 2019 | 140/625

Forager Chenin Blanc 2020 | 105/475

Camus Bourgogne Aligoté 2018 | 145/650

Dom. des Grandes Perrières Sancerre 2019 | 130/575

**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

Tenuta delle Terre Nere Etna Rosso 2019 | 130/575

Forager Shiraz 2019 | 105/475

Georges Duboeuf Morgon Côte du Py 2017 | 130/575

**FORTIFIERAT & SÖTT VIN** *Glas*

Valdespino Inocente Fino Sherry | 75

Blandy's Madiera Sercial 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 Alkoholfri IPA 33 cl | 55

Gamla Enskede Bryggeri Stora Gungans Porter 33 cl | 75

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

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

### Caprese

#### Caprese

Caprese på tomater från Karintorp med burrata, fransk olivolja, basilika och Valencia mandlar

*Caprese made on tomatoes from Karintorp with burrata, french oliveoil, basil and Valencia almonds*

### Kalv

#### Veal

Parmesangratinerad kalv med grön sparris, brytböna, kalvsky och friterad potatiskrokett

*Parmesan gratinated veal with green asparagus, haricot verts, veal jus and deepfried potato croquette*

### Sandwich

#### Sandwich

"Sandwich" på choklad och jordgubbar med lättvispad grädde och färska jordgubbar

*"Sandwich" made on chocolate and strawberries with whipped cream and strawberries*

Meny 595 | Dryckespaket 450

## KLASSIKER PÅ GRAND

### Köttbullar

| 195

#### Swedish meatballs

Grands hemtrillade köttbullar med potatispuré, gräddsås, pressgurka & rårörda lingon

*Grands homemade meatballs with potato puree, cream sauce, cucumber & lingonberries*

DOM. LES ALEXANDRINS CÔTES-DU-RHÔNE 2017 | 115/520

### Räksmörgås

| 195

#### Shrimp sandwich

Grillad levain, majonnäs, krämbakat ägg & citron

*Grilled levain, mayonnaise, creamy baked egg & lemon*

FORAGER CHENIN BLANC 2020 | 105/475

## CHAMPAGNE & OSTRON

### HUSETS CHAMPAGNE

BOLLINGER SPECIAL CUVÉE BRUT NV | 175/875

### OSTRON

FINE DE CLAIRE (N4, FRANKRIKE) | 20

CRYSTALL (N2, FRANKRIKE) | 30

## FÖRRÄTTER / STARTERS

### Löjrom

| 245

#### Bleak roe

Löjrom från Bottenviken med nystekt råraka, gräslök, syrad grädde och dill

*Bleak roe from Bottenviken with "råraka", chives, sour cream and dill*

BOLLINGER SPECIAL CUVÉE BRUT NV | 175/875

### Fröja lax

| 210

#### Salmon from Fröja

Sotad Fröja lax med pepparrotskräm, fänkål, forellrom och rågbröd

*Charred salmon from Fröja with horseraddish cream, fennel, trout roe and rye bread*

GOTLANDS BRYGGERI WISBY WEISSE 40 CL | 85

### Caprese

| 215

#### Caprese

Caprese på tomater från Karintorp med burrata, fransk olivolja, basilika och Valencia mandlar

*Caprese made on tomatoes from Karintorp, served with burrata, french oliveoil, basil and Valencia almonds*

DOM. DES GRANDES PERRIÈRES SANCERRE 2019 | 130/575

### Råbiff

| 195

#### Steak tartar

Råbiff på oxinnanlår med rödlök, picklade grönsaker, kryddsmulor och rökt majonnäs

*Steak tartar made on beef topside with red onion, pickled vegetables, spice crumbs and smoked mayonnaise*

LA CAVE DE SAINT-TROPEZ GRIS DE TROP' 2019 | 105/475

### Grön tomatsoppa

| 175

#### Green tomato soup

Kyld soppa av gröna tomater med sotad avokado, jalapeño, färskost, kålrabbi och gurka

*Chilled soup made on green tomatoes with charred avocado, jalapeño, kohlrabi and cucumber*

JAMEK JOCHINGER RIESLING FEDERSPIEL 2019 | 140/625

## VARMRÄTTER / MAINS

### Röding

| 265

#### Char

Bakad röding med broccolikräm, färska rödbetor, kapris, brynt smör, citron & dill

*Baked char with broccoli cream, fresh beets, capers, browned butter, lemon & dill*

CAMUS BOURGOGNE ALIGOTÉ 2018 | 145/650

### Abborre

| 275

#### Perch

Smörstekt abborrfilé med kräfthollandaise, sockerärtor, ämnesgurka & dillslungad färskpotatis

*Butter-fried perch fillet with crayfish hollandaise, sugar peas, cucumber, dill & new potatoes*

FORAGER CHENIN BLANC 2020 | 105/475

### Kalv

| 295

#### Veal

Parmesangratinerad kalv med grön sparris, brytböna, kalvsky och friterad potatiskrokett

*Parmesan gratinated veal with green asparagus, haricot verts, veal jus and deepfried potato croquette*

TENUTA DELLE TERRE NERE ETNA ROSSO 2019 | 130/575

### Entrecôte för två

| 725

#### Entrecôte for two

Grillad entrecôte med schalottenlök, citron, tomat, bernaissås & pommes frites

*Grilled entrecôte with shallots, lemon, tomato, bernaïse sauce & french fries*

DOM. LES ALEXANDRINS CÔTES-DU-RHÔNE 2017 | 115/520

### Socca

| 235

#### Socca

Socca med aubergine, getost, aprikos, salta mandlar, sesam, koriander & yoghurt

*Socca with eggplant, goat cheese, apricot, salted almonds, sesame, coriander & yogurt*

CAMUS BOURGOGNE ALIGOTÉ 2018 | 145/650

## DESSERTER / DESSERTS

### Smulpaj

| 115

#### Crumble pie

Smulpaj på svenska rabarber med vaniljglass

*Crumble pie on Swedish rhubarb with vanilla ice cream*

GRAND TOKAJ ÉDES SZAMORODNI 2017 | 110/GLAS

### Sandwich

| 125

#### Sandwich

"Sandwich" på choklad och jordgubbar med lättvispad grädde och färska jordgubbar

*"Sandwich" made on chocolate and strawberries with whipped cream and strawberries*

KWV RED MUSCADEL NV | 95/GLAS

### Pannacotta

| 125

#### Pannacotta

Vit chokladpannacotta med färska bär, halloncoulis och chokladbiscotti

*White chocolate pannacotta with fresh berries, raspberry coulis and chocolate biscotti*

PESQUIÉ MUSCAT BEAUMES DE VENISE 2017 | 75/GLAS

### Dagens Ostar

| 135

#### Today's cheese selection

TAYLOR'S LATE BOTTLED VINTAGE PORT 2014 | 95/GLAS

### Crème Brûlée

| 95

#### Crème Brûlée

CHATEAU GRAVAS SAUTERNES 2016 | 125/GLAS

### Glass & Sorbet

| 45

#### Ice cream & Sorbet

## FÖR BARN / FOR KIDS

### Köttbullar

| 95

#### Swedish meatballs

### Frasig Fisk

| 95

#### Fish n' Chips