

🌿 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 Stein am Rain Grüner Veltliner 2018 | 150/675

Forager Chenin Blanc 2020 | 105/475

Camus Bourgogne Aligoté 2018 | 145/650

Dom. des Grandes Perrières Sancerre 2019 | 130/575

**ROSÉVIN** *Glas/Flaska*

La Cour des Dames Grenache Rosé 2020 | 95/425

**RÖTT VIN** *Glas/Flaska*

Vidal-Fleury Côtes-du-Rhône Villages 2016 | 105/475

Allegrini La Grola 2016 | 145/650

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 Gravas 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 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 Alkoholfri Lager 33 cl | 55

Värmdö Bryggeri Craft Cider 33 cl | 85

Somersby Cloudy Pear Cider 33 cl | 75

**MUST, LÄSK & DRICKA**

Rscued Jordgubb / Lime 27 cl | 55

Rscued Mynta / Lajmonad 27 cl | 55

Värmdö Bryggeri Äppelmust 33 cl | 55

Värmdö Bryggeri Mousserande Äppelmust 33 cl | 75

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

*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



---

À LA CARTE MENY

## 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 potatiskroket

*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*

VIDAL-FLEURY CÔTES-DU-RHÔNE VILLAGES 2016 | 105/475

### 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 wuth 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*

GRAHAM BECK BRUT ROSÉ NV | 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 STEIN AM RAIN GRÜNER VELTLINER 2018 | 150/675

VARMRÄTTER / MAINS

Röding | 265  
*Char*

Bakad röding med broccolikräm, färsk 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 abborrfilet med kräfhollandaise, sockerärter,  
ämnegurka & 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*

ALLEGRIINI LA GROLA 2016 | 145/650

Entrecôte för två | 725  
*Entrecôte for two*

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

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

VIDAL-FLEURY CÔTES-DU-RHÔNE VILLAGES 2016 | 105/475

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 färsk jordgubbar

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

KWV RED MUSCADEL NV | 95/GLAS

Pannacotta | 125  
*Pannacotta*

Vit chokladpannacotta med färsk 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*