

🌿 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

Dom. Talmard Mâcon Champ St Pierre 2020 | 145/650

Dom. des Grandes Perrières Sancerre 2020 | 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 10 Year Old Tawny Port | 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

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

Gamla Enskede Bryggeri Triangel Saison 75 cl | 165

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

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

Regnbågslax | 215

Rainbow Trout

Tartar på regnbåge från Klarälven med laxrom,
"pickles", dillcrème och khataifi

*Tartar of rainbow trout with salmon roe,
pickles, dillcreme and khataifi*

Lamm | 285

Lamb

Grillat gårdslamm från Mälardalen med jordärtskocka, citronmarine-
rad spetskål, lammsky och friterad potatis & rosmarin

*Grilled lamb with jerusalem artichoke, lemon marinated cabbage, lamb
gravy, deep fried potatoes with rosemary*

Krusbär | 125

Goseberries

Kompott på krusbär med filmjölksglass, vanilj & kardemummakräm
och mandelbiskvier

*Goesberry compote with sour milk ice cream,
cardamom cream and almond biscuits*

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 2017 | 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

FÖRRÄTTER / STARTERS

Regnbågslax | 215

Rainbow Trout

Tartar på regnbåge från Klarälven med laxrom,
pickles, dillcrème och khataifi

*Tartar of rainbow trout with salmon roe,
pickles, dillcreme and khataifi*

DOM. DES GRANDES PERRIÈRES SANCERRE 2020 | 130/575

Råmarinerad fisk & skaldjur | 225

Marinated fish and seashells

Råmarinerad fisk- och skaldjur med yuzu, lime och koriander

Fish and seashells marinated in yuzu, lime and coriander

FORAGER CHENIN BLANC 2020 | 105/475

Havskräfta | 215

Crayfish

Örtgratinerade havskräftstjärtar med citron och körvel

Herb gratinated crayfish with lemon and chervil

DOM. TALMARD MÂCON CHAMP ST PIERRE 2020 | 145/650

Råbiff | 195

Steak tartar

Råbiff på rivet oxinnanlår med jordärtskocka,
gruyère och hasselnötter

*Steak tartar made on beef topside with jerusalem artichoke,
gruyère cheese and hazelnuts*

GRAHAM BECK BRUT ROSÉ NV | 105/475

Chèvre Chaud | 175

Chèvre Chaud

Chèvre chaud med blad, skott, päron och färskt fikon

Chèvre chaud with salad leaves, sprouts, pears and fresh figs

JAMEK STEIN AM RAIN GRÜNER VELTLINER 2018 | 150/675

VARMRÄTTER / MAINS

Gös | 285

Pike-perch

Stekt gös med blåmusslor, fänkål, rotselleri, kantareller,
musselbuljong & krondill

*Fried Pike-perch with mussels, fennel, celeriac,
chanterelles mussle stock and dill*

DOM. TALMARD MÂCON CHAMP ST PIERRE 2020 | 145/650

Piggvar | 385

Turbot

Piggvar på ben med sockerärter, dillpotatis, löjrom
och hollandaise på brynt smör

*Turbot with sugar peas, dill potatoes, bleak roe
and browned butter hollandaise*

DOM. DES GRANDES PERRIÈRES SANCERRE 2020 | 130/575

Lamm | 285

Lamb

Grillat gårdslamm från Mälardalen med jordärtskocka, citronmari-
nerad spetskål, lammsky och friterad potatis & rosmarin

*Grilled lamb with jerusalem artichoke, lemon marinated cabbage,
lamb gravy, deep fried potatoes with rosemary*

ALLEGRIINI LA GROLA 2016 | 145/650

Oxfilé | 345

Beef tenderloin

Grillad oxfilétournedos med provencalepuré, färska bönor,
kvisttomater och rödvinssås

*Grilled beef tenderloin tournedos with provencale pure, fresh beans,
tomatoes and redwine sauce*

VIDAL FLEURY CÔTES-DU-RHÔNE 2017 | 105/475

Selleri | 235

Celeriac

Saltbakad rotselleri med rotsellerikräm, citronbetor,
linser och krassesallad

*Salt baked celeriac with a celeriac cream, lemon flavoured beetroots,
lentils and cress salad*

DOM. TALMARD MÂCON CHAMP ST PIERRE 2020 | 145/650

DESSERTER / DESSERTS

Crème Brulée | 95

Crème Brulée

GRAND TOKAJ ÉDES SZAMORODNI 2017 | 110/GLAS

Krusbär | 125

Goseberries

Kompott på krusbär med filmjölksglass, vanilj & kardemummak-
räm och mandelbiskvier

*Goesberry compote with sour milk ice cream,
cardamom cream and almond bisquits*

GRAND TOKAJ ÉDES SZAMORODNI 2017 | 110/GLAS

Choklادتartlett | 125

Chocolate tartlette

Choklادتartelett med sensommar hallon, chokladglass
och rostad vit choklad

*Chocolate tartlette with raspberries, chocolate ice cream
and roasted white chocolate*

TAYLOR'S 10 YEAR OLD TAWNY PORT | 95/GLAS

Smulpaj | 135

Blueberry pie

Smulpaj på blåbär med nyslagen vaniljsås

Blueberry pie with homemade vanilla crustard

VIDAL-FLERY MUSCAT BEAUMES DE VENISE 2015 | 75/GLAS

Glass & Sorbet | 45

Ice cream & Sorbet

FÖR BARN / FOR KIDS

Köttbullar | 95

Swedish meatballs

Frasig Fisk | 95

Fish n' Chips