

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*

Georg Breuer Estate Lorch Riesling 2019 | 120/540

Forager Chenin Blanc 2020 | 105/475

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

La Conreria d'Scala Dei Priorat Les Brugueres

Granacha Blanca 2019 | 175/795

ROSÉVIN *Glas/Flaska*

La Cour des Dames Grenache Rosé 2020 | 95/425

RÖTT VIN *Glas/Flaska*

Vidal-Fleury Côtes-du-Rhône Villages 2018 | 105/475

Craven Stellenbosch Cinsaut 2018 | 155/695

Finca Villareces Ribera del Duero 2017 | 195/875

Chateau du Chatelard Beaujolais-Villages 2017 | 120/540

FORTIFIERAT & SÖTT VIN *Glas*

Valdespino Inocente Fino Sherry | 75

Blandy's Madiera Sercial 10 Years | 65

Taylor's 10 Year Old Tawny Port | 95

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) 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

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

Lamb

Grillat gårdslamm från Mälardalen med jordärtskocka, citronmarinerad spetskål, lammsky och friterad potatis & rosmarin
Grilled lamb with jerusalem artichoke, lemon marinated cabbage, lamb gravy, deep fried potatoes with rosemary

Änglamat

"Angels food"

Änglamat på lingon med krossade drömmar, marängar, vaniljglass & kolasås
"Angel food" on lingonberries with crushed cookies, meringues, vanilla ice cream & caramel sauce

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 2018 | 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) | 25

CRYSTALL (N2, FRANKRIKE) | 35

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

GEORG BREUER ESTATE LORCH RIESLING 2019 | 120/540

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

LA CONRERIA D'SCALA DEI PRIORAT LES BRUGUERES

GRANACHA BLANCA 2019 | 175/795

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

FORAGER CHENIN BLANC 2020 | 105/475

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

LA CONRERIA D'SCALA DEI PRIORAT LES BRUGUERES

GRANACHA BLANCA 2019 | 175/795

Lamm | 285

Lamb

Grillat gårdslamm från Mälardalen med jordärtskocka, citronmarinerad spetskål, lammsky och friterad potatis & rosmarin

Grilled lamb with jerusalem artichoke, lemon marinated cabbage,

lamb gravy, deep fried potatoes with rosemary

CHATEAU DU CHATELARD BEAUJOLAIS-VILLAGES 2017 | 120/540

Oxfile | 345

Beef tenderloin

Grillad oxfiletournedos med provencalepuré, färska bönor,

kvisttomater och rödvinsås

Grilled beef tenderloin tournedos with provencale pure, fresh beans,

tomatoes and redwine sauce

FINCA VILLACRECES RIBERA DEL DUERO 2017 | 195/875

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

Änglamat | 135

"Angels food"

Änglamat på lingon med krossade drömmar, marängar,

vaniljglass & kolasås

"Angel food" on lingonberries with crushed cookies, meringues,

vanilla ice cream & caramel sauce

GRAND TOKAJ ÉDES SZAMORODNI 2017 | 110/GLAS

Chokladartlett | 125

Chocolate tartlette

Chokladartlett 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 custard

VIDAL-FLERY MUSCAT BEAUMES DE VENISE 2020 | 75/GLAS

Glass & Sorbet | 45

Ice cream & Sorbet

FÖR BARN / FOR KIDS

Köttbullar | 95

Swedish meatballs

Frasig Fisk | 95

Fish n' Chips