

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

Southern Right Sauvignon Blanc 2019 | 130/595

Camus Bourgogne Aligoté 2019 | 145/650

Domaine du Pélican Arbois Savagnin 2019 | 195/875

ROSÉVIN *Glas/Flaska*

La Cour des Dames Grenache Rosé 2020 | 95/425

RÖTT VIN *Glas/Flaska*

Carlin de Paolo Monferrato Dolcetto 2020 | 105/475

Finca Villacreces Ribera del Duero 2017 | 195/875

Chateau du Chatelard Beaujolais-Villages 2017 | 120/540

Vincent Paris Crozes-Hermitage 2019 | 145/650

FORTIFIERAT & SÖTT VIN *Glas*

Blandy's Madiera Sercial 10 Years NV | 65

Lustau Manzanilla Papirusa NV | 75

Taylor's 10 Year Old Tawny Port NV | 95

Grand Tokaj Édes Szamorodni 2017 | 110

Vidal-Flery Muscat Beaumes de Venise 2020 | 75

MUST, LÄSK & DRICKA

Nygårda Julmust 33 cl | 35

Värmdö Bryggeri Moussemande Äppelmust 33 cl | 75

Värmdö Bryggeri Äppelmust 33 cl | 55

Björnåsen Blåbärsmust 25 cl | 75

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

Rscued Vintermumma 25 cl | 75

Rscued Jordgubb / Basilika 27 cl | 55

Rscued Mynta / Lajmonad 27 cl | 55

FATÖL

Melleruds Pilsner 40 cl | 69

Gotlands Bryggeri Sitting Bulldog IPA 40 cl | 85

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

Gamla Enskede Bryggeri Stora Gungans Porter 33 cl | 75

Gotlands Bryggeri Wisby Julöl 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

*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

Pilgrimsmussla

Scallop

Pilgrimsmussla med äpple, rökt majonnäs,
pepparrot, kavring och melass smör

*Scallop, apple, smoked mayonnaise, horseradish,
breadcrumbs and molasses butter*

Rådjursinnanlår

Venison top side

Rådjursinnanlår med karamelliserad lök, karljohansvampskräm,
tryffel, syltade kantareller samt ragu med rökt oxmärg

*Venison top side with caramelized onions, truffles, pickled chanterelles,
cep mushroom cream and a smoked beef marrow stew*

Sabayonne

Sabayonne

Sabayonne med hjortron, citronglass, enbär, apelsin och brynt smör

*Sabayonne with cloudbberries, lemon ice cream, juniper berries,
orange and browned butter*

Meny 595 | Dryckespaket 450

FÖRRÄTTER / STARTERS

Anklever | 235

Duck liver

Råmarinerad anklever med oxsvansrilette,
frasig schalottenlök, bakade körsbär, portvin och brioche

*Raw marinated duck liver with beef tail rilette,
crispy shallots, baked cherries, port wine and brioche*

BOLLINGER SPECIAL CUVÉE BRUT NV | 175/875

Pilgrimsmussla | 215

Scallop

Pilgrimsmussla med äpple, rökt majonnäs,
pepparrot, kavring och melass smör

*Scallop, apple, smoked mayonnaise, horseradish,
breadcrumbs and molasses butter*

GEORG BREUER ESTATE LORCH RIESLING 2019 | 120/540

Lantägg | 170

Farm egg

Äggula confiterad i rökt olja med tryfferad potatiskräm,
grönkål, krispig jordärtskocka och syltat äpple

*Confit egg yolk in smoked oil with truffled potato cream,
kale, crispy artichoke and pickled apple*

CAMUS BOURGOGNE ALIGOTÉ 2019 | 145/650

FÖR BARN / FOR KIDS

Köttbullar | 95

Swedish meatballs

Rådjursinnanlår | 310

Venison top side

Rådjursinnanlår med karamelliserad lök, karljohansvampskräm, tryffel, syltade kantareller samt ragu med rökt oxmärg

Venison top side with caramelized onions, truffles, pickled chanterelles, cep mushroom cream and a smoked beef marrow stew

FINCA VILLACRECES RIBERA DEL DUERO 2017 | 195/875

Pärlehöna | 285

Guineafowl

Tryffelspäckad pärlhöna med ingrid marie äpple, karamelliserad lök, potatisbakelse, syrad spetskål och smörad buljong

Truffled guineafowl with ingrid marie apple, caramelized onion, potato cake, pickled pointed cabbage and buttered broth

DOMAINE DU PÉLICAN ARBOIS SAVAGNIN 2019 | 195/875

Rödtunga | 305

Red sole

Hummerfylld rödtunga, hummeremulsion, rotselleri, morot och pommes parisienne

Red sole stuffed with lobster, lobster emulsion, celeriac, carrot and pommes parisienne

CAMUS BOURGOGNE ALIGOTÉ 2019 | 145/650

Karljohansvamp | 265

Cep mushroom

Karljohansvampskroetter med karamelliserad kål, spetskål, äpple, lök och tryffel

Cep mushroom croquettes with caramelised cabbage, pointy cabbage, apple, onion and truffle

CHATEAU DU CHATELARD BEAUJOLAIS-VILLAGES 2017 | 120/540

Sabayonne | 145

Sabayonne

Sabayonne med hjortron, citronglass, enbär, apelsin och brynt smör

Sabayonne with cloudberries, lemon ice cream, juniper berries, orange and browned butter

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

Nypon | 145

Rosehip

Nyponsoppa med pain de gènes, tonkabavarois,

mandel och salt vaniljglass

Rosehip soup with pain de gènes, tonca bean bavarois,

almond and salted vanilla ice cream

GRAND TOKAJ ÉDES SZAMORODNI 2017 | 110/GLAS

Chokladpralin | 25

Chocolate pralin

Glass & Sorbet | 45/kula

Ice cream & Sorbet