

DRYCKER / BEVERAGES

MOUSSERANDE VIN *Glas/Flaska*

Bollinger Special Cuvée Brut NV | 160/875

Graham Beck Brut NV | 110/495

Freixenet Prosecco NV | 85/425

Richard Juhlin Blanc de Blancs Alkoholfri | 60/295

VITT VIN *Glas/Flaska*

Georg Breuer Estate Lorch Riesling 2020 | 120/540

Can Sumoi Xarel.lo 2020 | 155/695

Dom. Des Grandes Perrierès Sancerre 2020 | 175/795

Pascal Bouchard Chablis 2020 | 145/650

Forager Chenin Blanc Grenache Blanc 2020 | 110/495

ROSÉVIN *Glas/Flaska*

Gris deTrop Rosé | 110/495

RÖTT VIN *Glas/Flaska*

Camus Bourgogne Rouge 2015 | 145/650

Selvapiana Chianti Rufina 2019 | 175/795

Finca Villacreces Ribera del Duero 2018 | 195/875

Vincent Paris Crozes-Hermitage 2019 | 155/695

Forager Shiraz Grenache Noir 2019 | 110/495

FORTIFIERAT & SÖTT VIN *Glas*

Blandy's Madiera Sercial 10 Years NV | 65

Lustau Palo Cortado Península NV | 110

Lustau Manzanilla Papirusa NV | 75

Taylor's 10 Year Old Tawny Port NV | 95

Grand Tokaj Édes Szamorodni 2017 | 110

George Duboef Muscat Beames de Venise 2018 | 100

*I vår källare finns massor av goda viner,
be om att få se den stora vinlistan,
det finns flera goda fynd!*

MUST, LÄSK & DRICKA

Värmdö Bryggeri Mousseerande 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 | 75

Gotlands Bryggeri Sitting Bulldog IPA 40 cl | 89

Grand Hotel Saison 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

Gamla Enskede Bryggeri Stora Gungans Porter 33 cl | 75

Värmdö Bryggeri Klassisk Ljus Lager 33 cl | 75

Daura Damm Glutenfri Lager 33 cl | 75

Värmdö Bryggeri Craft Cider 33 cl | 85

Somersby Cloudy Pear Cider 33 cl | 75

*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

Amus

Amus

Torsk

Cod

Blåstångsbakad torsk med baerii caviar, avokado, mandel och ärtor

Baked cod with baerii caviar, avocado, almonds and peas

Kalvbräss

Veal bras

Kalvbräss med ramslök, toppmurklor och karamelliserad pärlök

Veal bras with spring onions, black morel and caramelized pearl onions

Rabarber | 165

Rhubarb

Rabarber- och jordgubbskompott med punchgrädde, glass smaksatt med Sri lanka kanel och nybakad madeleinekaka

Rhubarb and strawberry compote with punch cream, ice cream flavored with Sri Lankan cinnamon and freshly baked madeleine cake

Meny 595 | Dryckespaket 450

FÖR BARN / FOR KIDS

Köttbullar | 95

Swedish meatballs

SALTA

Ostron | 215

Oyster

Tartar på oxfile med svenska belonostron, beurre blanc, sagogryn, syltad lök och friterade lökringar
Tartar on beef with Swedish belon oyster, beurre blanc, sagu, pickled onions and deep-fried onion rings

BOLLINGER SPECIAL CUVÉE BRUT NV | 160/875

Stenbitsrom | 195

Lumpfish roe

Stenbitsrom med nässlor, inkokt vit sparris och frasig potatis

Lumpfish roe with nettles, white asparagus and crispy potatoes

PASCAL BOUCHARD CHABLIS 2020 | 145/650

Torsk | 220

Cod

Blåstångsbakad torsk med baerii caviar, avokado, mandel och ärtor

Baked cod with baerii caviar, avocado, almonds and peas

DOM. DES GRANDES PERRIERÈS SANCERRE 2020 | 175/795

Vårkyckling | 210

Spring chicken

Vårkyckling med anklever, morot, harsyra, hasselnötter och anis

Spring chicken with foie gras, carrot, sorrel, hazelnuts and anise

CAMUS BOURGOGNE ROUGE 2015 | 145/650

Kalvbräss | 235

Veal bras

Kalvbräss med ramslök, toppmurklor och karamelliserad pärlök

Veal bras with spring onions, black morel and caramelized pearl onions

SELVAPIANA CHIANTI RUFINA 2019 | 175/795

👉 SALTA 👈

Hummer | 350

Lobster

Råstekt halv Hummer med bakad tomat,
citron och sauterad sallad

Fried lobster with baked tomato, lemon and sautéed salad

BOLLINGER SPECIAL CUVÉE BRUT NV | 160/875

Toppmurklor | 205

Black morel

Smörstekta toppmurklor med karamelliserad pärlök,
potatisbakelse, gräddkokta murklor och ramslök

*Butter fried black morels with caramelized pearl onions,
potato cake, cream cooked morels and spring onions*

SELVAPIANA CHIANTI RUFINA 2019 | 175/ 795

Avokado | 175

Avocado

Halstrad avokado med ärtkräm, mandel och citron

Grilled avocado with cream on green peas, almonds and lemon

DOM. DES GRANDES PERRIERÈS SANCERRE 2020 | 175/795

Nässla | 195

Nettle

Nässelkräm med inkokt vit sparris, pocherat ägg och
frasig potatis

*Nettle cream with boiled white asparagus, poached egg and
crispy potatoes*

GEORG BREUER ESTATE LORCH RIESLING 2020 | 120/540

👉 SÖTA 👈

Rabarber | 165

Rhubarb

Rabarber- och jordgubbskompott med punchgrädde, glass
smaksatt med Sri lanka kanel och nybakad madeleinekaka

*Rhubarb and strawberry compote with punch cream,
ice cream flavored with Sri Lankan cinnamon and
freshly baked madeleine cake*

GRAND TOKAJ ÉDES SZAMORODNI 2017 | 110/GLAS

Sockerkaka | 165

Sponge cake

Sockerkaka på brynt smör och banan, maräng, vaniljglass,
passionsfrukt salt kolasås och crumble

*Sponge cake flavoured with browned butter and banana,
served with
meringue, passion fruit, salted caramel sauce vanilla ice cream
and crumble*

GRAND TOKAJ ÉDES SZAMORODNI 2017 | 110/GLAS

Macaron | 40/70

Pistage

Rabarber och vanilj

Grands praliner | 20/50

Stjärnanis och solros

*Vit choklad med syrligt hallon och lakritssocker
Solrospraline och ganache på brynt smör*

Glass och Sorbet | 45/kula

Ice cream & Sorbet