

**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 de Trop | 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

Forager Shiraz Grenache Noir 2019 | 110/495

Vincent Paris Crozes-Hermitage 2019 | 155/695

**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 Duboeuf Muscat Beaumes de Venise 2018 | 100

**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 | 65

Daura Damm Glutenfri Lager 33 cl | 75

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!*



**GRAND HOTEL SALTSJÖBADEN**

STOCKHOLM - EST. 1893



---

**DAGENS MENY**  
**FRANSKA MATSALEN**

# Veckans Plat du jour

## Måndag

Kycklingbröst med kaprismajonnäs, ragu på tomat, paprika, zucchini och oliver serveras med rostad färskpotatis  
*Chicken breast with capers mayonnaise, ragout on tomato, pepper, zucchini and olives served with roasted new potatoes*

Polentakaka med kaprismajonnäs, ragu på tomat, paprika, zucchini och oliver serveras med rostad färskpotatis  
*Polenta cake with capers mayonnaise, ragout on tomato, pepper, zucchini and olives served with roasted new potatoes*

## Tisdag

Torskrygg med grön sparris, hollandaise, citron och färskpotatis  
*Cod with green asparagus, hollandaise, lemon and new potatoes*

Vegetarisk lasagne med tomat, rucola och pinjenötter  
*Vegetarian lasagna with tomato, arugula and pine nuts*

## Onsdag

Kalvfärsbiff med persiljesmör, bönsallad med spenat och citron samt friterad färskpotatis  
*Minced Veal with parsley butter, bean salad with spinach and lemon served with deep-fried new potatoes*

Linsbiff med persiljesmör, bönsallad med spenat och citron samt friterad färskpotatis  
*Lentil steak with parsley butter, bean salad with spinach and lemon served with deep-fried new potatoes*

## Torsdag

Inkokt lax med dillmajonnäs, citron och fransk primörsallad  
*Boiled salmon with dill mayonnaise, lemon and French spring vegetable salad*

Filodegspaj med fetaost, spenat, dillmajonnäs och fransk primörsallad  
*Filo pastry pie with feta cheese, spinach, dill mayonnaise and French spring vegetable salad*

## Fredag

Högrevhjärta med ragu på cocoböner, rökt sidfläsk, syltlök och champinjoner serveras med potatisgratäng  
*Chuk beef with a ragout on cocoa bean, smoked pork loin, pickled onions and mushrooms served with potato gratin*

Frasig svampbakelse med cocoböner, syltlök, persilja och potatisgratäng  
*Crispy mushroom pastry with coco beans, pickles, parsley and potato gratin*

## Lördag

Schnitzel cordon bleu med ärtor, rödvinsås och stekt potatis  
*Schnitzel cordon bleu with green peas, red wine sauce and fried potatoes*

Gnocchi pomodoro med burrata, viken tomater och basilika  
*Gnocchi pomodoro with burrata, basil and tomatoes from Viken*

## Sött avslut

### Sockerkaka | 145

Sockerkaka på brynt smör och banan, maräng, vaniljsglass, passionsfrukt, salt kolasås och crumble  
*Sponge cake flavoured with browned butter and banana, with meringue, passion fruit, salted caramel sauce, vanilla ice cream and crumble*

### Grands praliner | 20/50

Stjärmanis och solros  
*Vit choklad med syltigt hallon och lakritssocker  
Solrospraline och ganache på brynt smör*

### Macaron | 40/70

Pistage och calamansi

## VI ÄLSKAR CHAMPAGNE

Hoppas ni gör det med!

Bollinger Special Cuvée Brut | 160/875



## FÖR BARNEN / FOR THE KIDS

Barn kan beställa valfri varmrätt på menyn som halvportion.  
*Children may order any main course on the menu as a half portion.*

# 🌀 Lunch Meny 🌀

Vardagar 11:30-14:00  
Lördagar 12:00-14:00

## Chips | 95

Grytfriterade chips med löjrom, smetana och syrad rödlök  
*Fried potato chips with bleak roe, smetana and pickled red onion*



## Charkuterier | 165

Spanska favoriter med kallskutet, ostar, oliver och bröd  
*Spanish favorites with cold cuts, cheeses, olives and bread*



## Kalvtartar | hel/250 halv/145

Kalvtartar med sardellerkräm, hyvlad parmesan, romansallad, bakad tomat och pommes frites  
*Veal tartare with anchovy cream, parmesan, lettuce, baked tomato and french fries*



## The seaside queen roll | 210

Räkor, avokado, sallad, gurka, syrad lök, hummermajonnäs och friterad lök  
*Shrimps, avocado, lettuce, cucumber, pickled onion, lobster mayonnaise and fried onion*



## Gravad lax | 195

Gravad lax med inkokt vit sparris, pocherat primör ägg, rökt majonnäs, krasse och citron  
*Cured salmon with boiled white asparagus, poached egg, smoked mayonnaise, cress and lemon*



## Plat du jour | 210

Dagens Tips  
*The Plat du jour of the day*

Med reservation för ändringar och slutförsäljning - Vänligen meddela eventuella allergier.  
*Reservation for changes and sold out - Please let us know if there are any allergies in your party.*

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.*