

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 Duboeuf 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 Mousserande 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

Röding

Char

Bakad röding med färsk stenbitsrom, rökt blomkål, syltad lök och dill

Baked char with fresh lumpfish roe, smoked cauliflower, pickled onions and dill

Kalvfilé

Fillet of Veal

Kalvfilé och friterad bräss med bakad färsk lök, ramslök, ragu på oxmärg samt persilja och potatisbakelse

Fillet of Veal and deep-fried bras with baked fresh onions, ramson, ragout on beef marrow with parsley- and potato cake

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 695 | Dryckespaket 450

~ FÖRRÄTT ~

Hängmörad biff | 265

Tender beef

Tartar på hängmörad biff med ostron, baerii caviar, ärtor och mandel

Tartar on tender beef with oyster, baerii caviar, green peas and almonds

Röding | 195

Char

Bakad röding med färsk stenbitsrom, rökt blomkål, syltad lök och dill

Baked char with fresh lumpfish roe, smoked cauliflower, pickled onions and dill

Sparris | 190

Asparagus

Inkokt vit sparris och rostad grön sparris med nässlor, pocherat primör ägg, citron och parmesan

Boiled white asparagus and roasted green asparagus with nettles, poached egg, lemon and parmesan

FÖR BARN / FOR KIDS

Köttbullar | 95

Swedish meatballs

VARMRÄTT

Kalvfilé | 355

Fillet of Veal

Kalvfilé och friterad brässa med bakad färsk lök, ramslök, ragu på oxmärg samt persilja och potatisbakelse

Fillet of Veal and deep-fried bras with baked fresh onions, ramson, ragout on beef marrow with parsley- and potato cake

Vårkyckling | 345

Spring chicken

Vårkycklingbröst med confit på låren bundet i anklever med primörmorötter, hasselnöt, smörad buljong och krokett med karamelliserad lök

Spring chicken breast with confit on the thighs tied in duck liver with carrots, hazelnut, buttered broth and croquette with caramelized onions

Gös | 365

Pike perch

Dillbakad gös med syltad gurka, rågbröd, sikrom, brynt smör och potatiskräm

Dill baked pike perch with pickled cucumber, rye bread, whitefish roe, browned butter and potato cream

Kronärtskocka | 375

Artichoke

Kronärtskocka barigoule med rostad tomatkräm, olivfylld pasta och burratina från Frägsta mejeri

Artichoke Barigoule with roasted tomato cream, olive filled pasta and burratina from Frägsta dairy

DESSERT

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

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

Macaron | 40/70

Pistage

Rabarber och vanilj

Grands praliner | 20/50

Jordgubb & mjölkchoklad

Passionsfrukt & cocos

Jordnöt & saltkola

Glass och Sorbet | 45/kula

Ice cream & Sorbet