

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

Tisdag

Kalvschnitzel med sardellsmör, citron, rödvinssås och råstekt potatis

Veal schnitzel with anchovy butter, lemon, red wine sauce and fried potatoes

Bakad portabello med rödbetor, kapris och bryntsmör serveras med färskpotatis

Baked portabello with beets, capers and browned butter served with new potatoes

Onsdag

Havets wallenbergare med bryntsmör, sockerärter, citron och potatispuré

Wallenberger of the sea with browned butter, sugar peas, lemon and mashed potatoes

Frasig svampbakelse med sockerärter, lingon, bryntsmör och potatispuré

Crispy mushroom pastry with sugar peas, lingonberries, browned butter and mashed potatoes

Torsdag

Kycklingbröst med ratatouille, dragonkräm och rostad potatis
Chicken breast with ratatouille, tarragon cream and roasted potatoes

Friterad tofu med ratatouille, dragonkräm och rostad potatis
Deep-fried tofu with ratatouille, tarragon cream and roasted potatoes

Fredag

Gravad lax med senapsolja, citron, krasse och dillstuvad potatis
Cured salmon with mustard oil, lemon, cress and dill stewed potatoes

Vegetarisk lasagne med stragatella, rucola och pinjenötter
Vegetarian lasagna with stragatella, arugula and pine nuts

Lördag

Kalvstek med parmesankräm, bakad tomat, haricort verts och friterad färskpotatis
Steak of Veal with parmesan cream, baked tomato, haricort verts and deep-fried new potatoes

Polentakaka med parmesankräm, bakad tomat, haricort verts och friterad färskpotatis
Polenta cake with parmesan cream, baked tomato, haricort verts and deep-fried new potatoes

Sött avslut

Sockerkaka | 165

Sockerkaka på brynt smör och banan, maräng, vaniljglass, 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 syrligt 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.*