

DRYCKER / BEVERAGES

MOUSSERANDE VIN *Glas/Flaska*

Bollinger Special Cuvée Brut NV | 160/875
Celebrandum Cava Brut NV | 110/495
Freixenet Prosecco NV | 85/425
Richard Juhlin Blanc de Blancs Alkoholfri 20cl | 85

VITT VIN *Glas/Flaska*

Georg Breuer Estate Lorch Riesling 2020 | 120/540
Calera Central Coast Chardonnay 2018 | 155/695
Dom. Des Grandes Perrierès Sancerre 2020 | 175/795
Pascal Bouchard Chablis 2020 | 145/650
Finca Montepedrosa Rueda Verdejo 2020 | 110/495

ROSÉVIN *Glas/Flaska*

Gris de Trop | 110/495

RÖTT VIN *Glas/Flaska*

Villa Wolf Pinot Noir 2020 | 120/545
Allegrini La Grola 2018 | 175/795
Finca Villareces Ribera del Duero 2018 | 195/875
Forager Shiraz Grenache Noir 2019 | 110/495
M.Chapoutier Côtes-Du-Rhône 2020 | 110/495

FORTIFIERAT & SÖTT VIN *Glas*

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 Beauges de Venise 2018 | 100
Château Graves Sauternes 2018 | 95

*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 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

FLASKÖL & CIDER

Brutal Brewing A Ship Full of Alkoholfri IPA 33 cl | 55
Nacka Bryggeri Happy Rhino Alkoholfri Lager 33 cl | 55
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
Wisby 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

Myskmadra

Woodruff

Rabarber- och jordgubbskompott med punchgrädde, glass smaksatt med myskmadra, färska jordgubbar och karamellcrumble

Rhubarb and strawberry compote with punch cream, ice cream flavored with Woodruff, strawberries and caramel crumble

Meny 695 | Dryckespaket 450

FÖRRÄTTER / STARTERS

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

BOLLINGER SPECIAL CUVÉE BRUT NV | 160/875

Röding | 195

Char

Bakad röding med forellrom, rökt blomkål, syltad lök och dill

Baked char with trout roe, smoked cauliflower, pickled onions and dill

DOM. DES GRANDES PERRIERÈS SANCERRE 2020 | 175/795

Sparris | 190

Asparagus

Inkocht 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

GEORG BREUER ESTATE LORCH RIESLING 2020 | 120/540

FÖR BARN / FOR KIDS

Köttbullar | 95

Swedish meatballs

Kalvfilé | 355

Fillet of Veal

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

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

ALLEGRIINI LA GROLA 2018 | 175/ 795

Pärlehöna | 345

Spring chicken

Pärlehönsbröst fylld med tryffel serveras med variation på sommarkål, ankleverterrine, äpple och potatiskaka

Guinea fowl breast stuffed with truffles served with variety of summer cabbage, duck liver terrine, apple and potato cake

VILLA WOLF PINOT NOIR 2020 | 120/545

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

GEORG BREUER ESTATE LORCH RIESLING 2020 | 120/540

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

CALERA CENTRAL COAST CHARDONNAY 2018 | 155/695

Myskmadra | 165

Woodruff

Rabarber- och jordgubbskompott med punchgrädde, glass smaksatt med myskmadra, färska jordgubbar och karamellcrumble

Rhubarb and strawberry compote with punch cream, ice cream flavored with Woodruff, strawberries and caramel crumble

GRAND TOKAJ ÉDES SZAMORODNI 2017 | 110/GLAS

Persika Pain de gene | 165

Peach Pain de gene

Mandelkaka med rostad pistage, vanilj- och konjak inkokt persika, vaniljsås och yoghurtglass

Almond cake with roasted pistachios, vanilla and brandy boiled peach, vanilla sauce and yogurt ice cream

CHÂTEAU GRAVAS SAUTERNES 2018 | 95/GLAS

Macaron | 40/70

Pistage

Hallon & vanilj

Grands praliner | 20/50

Svartvinbär & lakrits

Saltkola & hasselnöt

Stjärnanis, passionfrukt & kokos

Glass och Sorbet | 45/kula

Ice cream & Sorbet