

DRYCKER / BEVERAGES

MOUSSERANDE VIN *Glas/Flaska*

- Bollinger Special Cuvée Brut NV | 170/950
- Celebrandum Cava Brut NV | 110/595
- Freixenet Prosecco NV | 95/525
- Richard Juhlin Blanc de Blancs Alkoholfri 20cl | 85

VITT VIN *Glas/Flaska*

- Georg Breuer Estate Lorch Riesling 2020 | 120/540
- L..Jadot Bouzeron 2019 | 155/695
- Dom. Des Grandes Perrierès Sancerre 2021 | 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*

- L. Jadot Couvent des Jacobins Pinot Noir 2020 | 145/650
- E.Guigal Châteauneuf-Du-Pape 2017 | 195/875
- 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 2018 | 110
- George Duboeuf Muscat Beaumes de Venise 2018 | 100
- Château Graves Sauternes 2018 | 95
- Santo Stefano Moscato d'Asti 2020 | 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
- Björånäs 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 | 79
- 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 | 90
- Nacka Bryggeri Skuru Session IPA 33 cl | 90
- Nacka Bryggeri Danvik Belgo DIPA 33 cl | 90
- Gamla Enskede Bryggeri Triangel Saison 75 cl | 165
- Gamla Enskede Bryggeri Stora Gungans Porter 33 cl | 80
- Värmdö Bryggeri Klassisk Ljus Lager 33 cl | 80
- Wisby Lager 33 cl | 80
- Daura Damm Glutenfri Lager 33 cl | 80
- Värmdö Bryggeri Craft Cider 33 cl | 90
- Somersby Cloudy Pear Cider 33 cl | 80

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 sweetbread, baked fresh onions, tarragon, ragout on beef marrow with parsley- and potato cake

Myskmadra

Woodruff

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

Rhubarb and strawberry compote with punch cream, ice cream flavored with Woodruff 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 | 170/950

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 2021 | 175/795

Kantareller | 190

Chanterelles

Smörstekta och syltade kantareller med gratinerad Gruyère, frasig brioche, syltad lök, lingon och granskottsolja

Butter fried and pickled chanterelles with gratinated Gruyère, crispy brioche, pickled onions, and lingonberries

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 sweetbread, baked fresh onions, tarragon, ragout on beef marrow with parsley- and potato cake

E.GUIGAL CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE 2017 | 195/ 875

Pärlihöna | 345

Guinea Fowl

Pärlihönsbröst fylld med tryffel serveras med variation på sommarkål, ankleverterriner, äpple och potatiskaka

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

L.JADOT BOUZERON 2019 | 155/695

Gös | 365

Pike perch

Dillbakad gös med syltad gurka, rågröd, 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

DOM. DES GRANDES PERRIERÈS SANCERRE 2021 | 175/795

Myskmadra | 165

Woodruff

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

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

SANTO STEFANO MOSCATO D'ASTI 2020 | 95/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

DUBOEF MUSCAT BEAUMES DE VENISE 2018 | 100/GLAS

Macaron | 40/70

Pecan & Kaffe

Hallon & Jorgubbar

Grands praliner | 20/50

Svartvinbär & lakrits

Stjärnanis & Kokos

Passionfrukt & Vanilj

Glass och Sorbet | 45/kula

Ice cream & Sorbet