

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 Coteaux Bourguignons 2021 | 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

Allegrini La Grola 2018 | 175/ 795

Finca Villacreces Ribera del Duero 2018 | 195/875

Forager Shiraz Grenache Noir 2019 | 110/495

Craven Cinsaut 2018 | 155/695

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 | 105

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 | 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

*I vår källare finns massor av goda viner,
be om att få se den stora vinlistan,
det finns flera goda fynd!*

*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 forellrom,
rökt blomkål, syltad lök och dill
*Baked char with trout roe, smoked cauliflower,
pickled onions and dill*

Oxfile

Fillet of Beef

Oxfile med smörstekta picklade kantareller, anklerversky,
svampbakelse, rökt oxmärg och vitkålskräm
*Fillet of beef with butter-fried pickled chanterelles,
duck liver sauce, mushroom cake,
smoked beef marrow and cabbage purée*

Svartvinbärs cheesecake | 165

Black currant cheesecake

Glass smaksatt med svartvinbärsblad,
digestivecrumble och färska bär
*Ice cream flavoured with black currant leaves,
digestive crumble and fresh berries*

Meny 695 | Dryckespaket 450

FÖR BARN / FOR KIDS

Köttbullar | 95

Swedish meatballs

FÖRRÄTTER / STARTERS

Tartar på sotat hjortinnanlår | 180

Tartar on venison thigh

Tartar på sotat hjortinnanlår Friterad kejsarhatt,
rostad purjolöksmajonäs och picklad charlottenlök

*Tartar on venison thigh deep-fried mushrooms,
roasted leek mayonnaise and pickled shallots*

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*

CRAVEN CINSAUT 2018 | 175/695

VARMRÄTTER / MAINS

Oxfile | 355

Fillet of Beef

Oxfile med smörstekta picklade kantareller, anklerversky,
svampbakelse, rökt oxmärg och vitkålskräm

*Fillet of beef with butter-fried pickled chanterelles,
duck liver sauce, mushroom cake,
smoked beef marrow and cabbage purée*

ALLEGRINI LA GROLA 2018 | 175/ 795

Lammfile | 345

Lamb fillet

Lammfile med friterad polentakaka med parmesan,
gräddkokt färsk majs med hösttryffel, bakad chevre och
rödvinssky smaksatt med picklad charlottenlök

*Lamb fillet with fried polenta cake with parmesan,
cream-boiled fresh corn with autumn truffles, baked chevre and
red wine sauce flavored with pickled shallots*

L. JADOT COUVENT DES JACOBINS PINOT NOIR 2020 | 145/650

Hällefundra | 325

Halibut

Bakad hällefundra, sjögräs, variation på jordärskocka,
picklad lök, sikrom och skaldjursvelouté
*Baked halibut served with seaweed, variation of Jerusalem
artichoke, pickled onion, white roe and seashell velouté*

PASCAL BOUCHARD CHABLIS 2020 | 145/650

Rotselleri och portabello | 375

Celery and portabello

Confiterad portabello och rotselleri med svampbakelse,
rotsellerikräm, höstchips samt tryffelveloute
*Confit portabello and celeriac with mushroom cake, celeriac
cream, autumn chips and truffle veloute*

DOM. DES GRANDES PERRIERÈS SANCERRE 2021 | 175/795

DESSERTER / DESSERTS

Mandelmunk | 165

Almond doughnut

Bananaglass med chokladflarn, hasselnöt,
kolasås och chokladcremeux
*Banana ice cream with chocolate flakes, hazelnut,
caramel sauce and chocolate cremeux*

GRAND TOKAJ ÉDES SZAMORODNI 2017 | 110/GLAS

Svartvinbärs cheesecake | 165

Black currant cheesecake

Glass smaksatt med svartvinbärsblad,
digestivecrumble och färska bär
*Ice cream flavoured with black currant leaves,
digestive crumble and fresh berries*

SANTO STEFANO MOSCATO D'ASTI 2020 | 105/GLAS

Macaron | 40/70

Pecan & Kaffe

Hallon & Jordgubbar

Grands praliner | 20/50

Hasselnöt

Stjärnanis

Kokos & Rom

Glass och Sorbet | 45/kula

Ice cream & Sorbet