

## DRYCKER / BEVERAGES

### MOUSSERANDE VIN *Glas/Flaska*

Champagne de Saint-Mercaux Brut NV | 165/950  
Bollinger Special Cuvée Brut NV | 185/1095  
Villa Conchi 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  
Forager Chenin Blanc Grenache Blanc 2021 | 110/495

### ROSÉVIN *Glas/Flaska*

Gris de Trop | 110/495

### RÖTT VIN *Glas/Flaska*

Pascal Bouchard Bourgogne Pinot Noir 2019 | 145/650  
Allegrini La Grola 2019 | 175/795  
Finca Villacreces Ribera del Duero 2018 | 195/875  
Forager Shiraz Grenache Noir 2019 | 110/495  
Villa Wolf Pinot Noir 2020 | 140/645

### 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 Gravas Sauternes 2018 | 95  
Santo Stefano Moscato d'Asti 2020 | 105

*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 | 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 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

Sotad rödingfilé, pepparrotsemulsion, forellrom, syrad rödlök, riven kavring med brynt smör och senapskrasse

*Chared fillet of char, horseradish emulsion, trout roe, pickled red onion, grated "kavring" with browned butter and mustard cress*

### Ankbröst

#### Duck breast

Smörstekt ankbröst, falsk anklever, pommes Anna, inlagda Ingrid Marie äpplen, äpplekräm, brysselkål och madeira jus.

*Butter-fried duck breast, false foie gras, Pommes Anna, pickled Ingrid Marie apples, apple cream, brussels sprouts and madeira jus.*

### Chokladfondant

#### Chocolate fondant

Chokladfondant med körsbärskompott och vaniljglass  
*Chocolate fondant with cherry compote and vanilla ice cream*

Meny 695 | Dryckespaket 350

## ALLTID PÅ GRAND

### Wallenbergare | 225

*Veal pattie with potatispuré, green peas, lingon berries, potato puré and melted butter*

### Köttbullar | 195

*Swedish meatballs*

## FÖR BARN

### Köttbullar | 95

*Swedish meatballs*

### Fish & chips | 95

## FÖRRÄTTER / STARTERS

### Oxfile Pelle Jansson | 205

#### Pelle Jansson

Svensk hängmörad oxfile, smörstekt brioche, picklade kantareller, syltad steklök, löjrom, gravad rökt äggula och svampkräm

*Swedish tenderloin of beef, butter-fried brioche, pickled chanterelles, pickled onions, bleak roe, cured smoked egg yolk and mushroom cream*

CALERA CENTRAL COAST CHARDONNAY 2018 | 155/695

### Röding | 195

#### Char

Sotad rödingfilé, pepparrotsemulsion, forellrom, syrad lök, riven kavring med brynt smör och senapskrasse

*Chared fillet of char, horseradish emulsion, trout roe, pickled onion, grated "kavring" with browned butter and mustard cress*

PASCAL BOUCHARD CHABLIS 2020 | 145/650

### Skaldjur | 185

#### Seafood

Havskraftsoppa med skaldjursballotin, råstekt rödräka, rostade coctailtomater, söt vitlökskräm och hummertuile  
*Langoustine soup with seafood ballotin, raw fried red shrimp, roasted cocktail tomatoes, sweet garlic cream and lobster tuile*

VILLA CONCHI CAVA BRUT NV | 110/595

### Rödbeta | 165

#### Beetroot

Rödbetar med rostad getostkräm, rödbetskräm, rökt hasselnötsvinegrette, picklad rödlök, purjolökssot, örter och friterade betor

*Beetroot with roasted goat cheese cream, beetroot cream, smoked hazelnut vinaigrette, pickled red onion, leek sauce, herbs and deep-fried beets*

GEORG BREUER ESTATE LORCH RIESLING 2020 120/540

## Dovhjort | 355

### *Fallow deer*

Svenskt dovhjortsinnanlår, Hasselbacks persiljerot, rödkålskräm, svartrot, bakad purjolök, rödkåls chips, rödvinssky spräckt med brynt smör

*Swedish fallow deer loin, Hasselback's parsley root, red cabbage cream, black radish, baked leek, red cabbage chips, red wine sauce with browned butter*

FINCA VILLACRECES RIBERA DEL DUERO 2018 | 195/875

## Rödtunga | 375

### *Torbay Sole*

Rödtunga meuniere, riven pepparrot, brynt fänkålssmör, fänkålsdill, smörkokta gulbetor och citronpotatispuré

*Torbay sole meuniere, grated horseradish, browned fennel butter, fennel dill, butter-boiled yellow beets and lemon potato puree*

DOM. DES GRANDES PERRIERÈS SANCERRE 2021 | 175/795

## Ankbröst | 345

### *Duck breast*

Smörstekt ankbröst barbarie, falsk anklever, pommes Anna, inlagda Ingrid Marie äpplen, äpplekräm, brysselkål och madeira jus.

*Butter-fried duck breast, false foie gras, Pommes Anna, pickled Ingrid Marie apples, apple cream, brussels sprouts and madeira jus.*

VILLA WOLF PINOT NOIR 2020 | 140/645

## Kejsarhatt | 285

### *King oyster mushroom*

Confiterad och grillad kejsarhatt, pommes Anna, svartrot, falsk anklever, äpple pure, inlagda Ingrid Marie äpplen, höstchips, riven hösttryffel samt rotfrukt-och rödvinssky

*Confit and grilled king oyster mushroom, Pommes Anna, black radish, false foie gras, apple puree, pickled Ingrid Marie apples, autumn chips, grated autumn truffle and root crop-and red wine sauce*

VILLA WOLF PINOT NOIR 2020 | 140/645

## Chokladfondant | 155

### *Chocolate fondant*

Chokladfondant med körsbärskompott och vaniljglass  
*Chocolate fondant with cherry compote and vanilla ice cream*

TAYLOR'S 10 YEAR OLD TAWNY PORT NV | 95/GLAS

## Äpplen och pistage | 155

### *Apples and pistachio*

Pistage Madeleinekaka med creme anglaise, bakad äppelkompott, inkokta äpplen, yuyukräm och pistageglass  
*Pistachio Madeleine cake with creme anglaise, baked apple compote, boiled apples, yuzu cream and pistachio ice cream*

GEORGE DUBOEF MUSCAT BEAUMES DE VENISE 2018 | 100/GLAS

## Hjortron och kanel | 155

### *Cloudberries and cinnamon*

Hjortronmylta med punschgrädde, karamellcrumble, kanelglass, granskottsolja och syltad citron  
*Cloudberry compote with punch cream, caramel crumble, cinnamon ice cream, branchlet oil and pickled lemon*

GRAND TOKAJ ÉDES SZAMORODNI 2017 | 110/GLAS

## Ost | 165

### *Cheese*

Comté extra St Antoine, Manchego DOP extra opst, Gruyère réserve, fikonmarmelad och fröknäcke  
*Comté extra St Antoine, Manchego DOP extra opst, Gruyère réserve, fig marmalade and crisp bread*

CHÂTEAU GRAVAS SAUTERNES 2018 | 95/GLAS

## Macaron | 40/70

### *Pistage*

*Svartvinbär och vanilj*

## Grands praliner | 20/50

### *Tre olika sorter*

*Fråga serveringspersonalen*

*Ask the waiter*

## Glass och Sorbet | 45/kula

### *Ice cream & Sorbet*