

INNAN MATEN
PRE DINNER DRINKS

French 75 | 215
Gin, lemon and Champagne

Dry Martini | 165
Gin, dry vermouth with olives and lemon zest

Old Fashioned | 165
Rye whiskey, bourbon and bitters

Negroni | 165
Gin, vermouth and Campari

NV Veuve Clicquot, Reserve Cuvée | 175/1050
Champagne

MENU HÔTEL

575
Dryckespaket | 450
Drink pairing

Smörstekt ostronskivling | (*mp)
med picklade kantareller, hollandaisesås, Västerbottensost, palsternackschips och schalottenlöksvinägrett
Butter fried oyster mushrooms with pickled chanterelles, hollandaise sauce, parsnip chips and swedish cheese

Lammbog Bordelaise | (*mp)
med duchesspotatis, bräserade höstrotfrukter och rödvinssås smaksatt med oxmärg
Braised lamb shoulder with root vegetables and red wine sauce with ox marrow

Päron och mandeltartelette | (*la, gl)
med inkokta päron, päronbalsamico, ingefära, citron och yoghurtglass med mynta
Pear and almond tartlet with preserved pear, pear balsamic, ginger, lemon and yoghurt ice cream with mint

FÖRRÄTTER
STARTERS

Smörstekt ostronskivling | 155 (*mp)
med picklade kantareller, hollandaisesås, Västerbottensost, palsternackschips och schalottenlöksvinägrett
Butter fried oyster mushrooms with pickled chanterelles, hollandaise sauce, shallots, parsnip chips and swedish cheese
2021 Sean Minor, Chardonnay | 160

Grands Waldorfsallad | 135
med rotselleri, äpple, granatäpple, romansallad, äppelcidervinägrett och rostade valnötter
Waldorf salad with celeriac, apple, romaine lettuce, apple cider vinaigrette and roasted walnuts
2023 Penfolds, Koonuga Hills Autumn Riesling | 129

Kalixlörrom - Jan Stenbeck | 255 (*gl)
med mandelpotatiskräm, potatiskrisp, rökt äggula, syrad lök, brynt smör och gräslök (kan göras vegetarisk)
Vendace roe from Kalix with potato cream, potato crisp, smoked egg yolk, browned butter and chives
NV Veuve Clicquot, Reserve Cuvée | 175

Skagenröra | 235 (*gl)
med Kalixlörrom, toast Melba och citron
Classic swedish prawn cocktail with toast Melba, vendace roe from Kalix, and lemon
2023 Aveleda Alvarinho | 129

Råbiff | 155/255
med pepparrot, äggula, syrad rödlök, kapris, rödbetor och dijonsenap
Steak tartare with horseradish, egg yolk, pickled onion, capers, beetroots and dijon mustard
2022 Ballard Lane, Pinot Noir | 140

DELIKATESSER
GRAND DELI

Tre sorters ost från Gamla Amsterdam | 185 (*mp)
med fröknäcke och fikonmarmelad
Three assorted cheeses
with crisp bread and fig marmelade

Charkuterier | 195 (*gl)
med tapenade och crostini
Assorted cold cuts
with tapenade and crostini

VARMRÄTTER
MAIN COURSES

Aubergine- och zucchiniterrin | 225 (*mp, gl)
med rostad tomatkräm, Sauce Mornay och tryffelskum
Aubergine and zucchini terrine with roasted tomato cream, sauce mornay and truffle foam
2022 Carlin de Paolo, Nebbiolo | 145

Lättrimmad hälleflundra | 335 (*mp)
med havskräftsås, chiliolja, smörstekt skogschampinjon, mandelpotatispuré och inlagd gurka
Lightly cured halibut with langoustine sauce, chili oil, butter fried mushrooms, potato purée and preserved cucumber
2021 Sean Minor, Chardonnay | 160

Fiskgryta | 255 (*gl)
med räkor, tomat, fänkål, vitt vin, krutonger och aioli
Fish stew with shrimps, tomato, fennel, white wine, croutons and aioli
2023 Pascal Bouchard, Chablis | 159

Wallenbergare | 275 (*mp, gl)
med potatispuré, ärtor och brynt smör
Veal patty with potato purée, green peas and browned butter
Värmdö Jubileumpilsner, 50 cl | 115

Lammbog Bordelaise | 295 (*mp)
med duchesspotatis, bräserade höstrotfrukter och rödvinssås smaksatt med oxmärg
Braised lamb shoulder with root vegetables, Pommes duchesse and red wine sauce with ox marrow
2022 Carlin de Paolo, Nebbiolo | 145

Hängmörad biff | 475 (*mp)
med vitlök och persiljesmör, karamelliserad lök, rödvinssky och pommes frites
Dry aged strip loin with garlic and parsley butter, caramelized onion, red wine sauce and french fries
2021 Seghesio, Zinfandel | 190

Vänligen informera oss om eventuella allergier
* Innehåller: gl = gluten, mp = mjölkprotein, la = laktos
Please inform us about any allergies
*Contains: gl = gluten, mp = milk protein, la = lactos

FÖR BARNEN
KIDS MENU

Köttbullar | 95 (*mp, gl)
Swedish meatballs

Fish & chips | 95 (*gl)
Fish & chips

DESSERT
DESSERTS

Päron och mandeltartelette | 145 (*la, gl)
med inkokta päron, päronbalsamico, ingefära, citron och yoghurtglass med mynta
Pear and almond tartlet with preserved pear, pear balsamic, ginger, lemon and yoghurt ice cream with mint
2021 Ceretto Moscato d'Asti | 110

Citronsockerkaka | 145 (*la, gl)
med hallonkompott, hallon- och svartvinbärssorbet, Creme Cru, och citronverbenaolja
Lemon sponge cake with raspberry compote, raspberry and black currant sorbet, creme cru, and lemon verbena oil
2019 Chateau Simon, Sauternes | 110

Crème brûlée | 125 (*mp)
Crème brûlée
2019 Royal Tokaji, Late Harvest | 110

GODISLÅDAN
CANDY BOX

Praliner och macarons från Grand Hotels konditori
House made chocolate truffles and macarons
1st/pc | 40
3st/pc | 100