

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 | (\*mp, 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 (\*mp)  
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 Pascal Bouchard, Chablis | 159

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 zucchini-lasagne | 225 (\*mp, gl)  
med rostad tomatkräm, Sauce Mornay och tryffelskum  
Aubergine and zucchini lasagne 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 Jubileumspilsner, 50 cl | 115

Lammrostbiff Bordelaise | 295 (\*mp)  
med duchesspotatis, bräserade höstrotfrukter och  
rödvinssås smaksatt med oxmärg  
Lamb top side with root vegetables 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 (\*mp, 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

Mörk chokladbavaroise | 155 (\*mp)  
med amarenakörsbär, björnbärskompott  
och tonkakräm  
Dark chocolate bavaois with amarena cherries,  
blackberry compote and tonka cream  
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