

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 | 405
Drink pairing

Mandelpotatispure | (*mp, gl)
med rökt äggula, rökt stenbitsrom, syrad rödlök,
brynt smör, kavringsmulor & Västerbottensost
*Potato purée with smoked egg yolk, smoked
lumpfish roe, pickled onion, browned butter,
rye bread crisp and Swedish cheese*

Kycklingballotine | (*mp, gl)
med rostad kycklingvelouté, jordärtskockspuré
& chips, potatiskroketter och svartkål
*Chicken ballotine with roasted chicken velouté,
Jerusalem artichoke puree & crisps, potato
croquettes and Tuscan kale*

Citrongräsglass | (*mp)
med inkokt ananas, stjärnanis, kokoscrumble
och vaniljkaramell
*Lemongrass ice cream with pineapple,
star anise, coconut crumble and vanilla caramel*

FÖRRÄTTER
STARTERS

Mandelpotatispure | 155 (*mp, gl)
med rökt äggula, rökt stenbitsrom, syrad rödlök,
brynt smör, kavringsmulor och Västerbottensost
*Potato purée with smoked egg yolk, smoked lumpfish roe,
pickled onion, browned butter, rye bread crisp
and Swedish cheese*
2021 Sean Minor, Chardonnay | 160

Betsallad | 135/215 (*mp)
med honungsrostad chèvre och valnötter
Beetroot salad with honey roasted Chèvre and walnuts
2023 Penfolds, Koonunga Hills Autumn Riesling | 129

Löjromstoast | 295 (*gl, mp)
30 gram Kalixlöjrom, med toast Melba, smetana, rödlök,
gräslök och citron
*30 grams of vendace roe from Kalix with toast Melba,
smetana, red onion, chives and lemon*
NV Veuve Clicquot, Reserve Cuvée | 175

Skagenröra | 235 (*gl)
med Kalixlöjrom, 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, kapis,
rödbetor och dijonsenap
*Steak tartare with horseradish, egg yolk, pickled onion,
capers, beetroots and dijon mustard*
2023 Logan Weemala Pinot Noir | 140

DELIKATESSER
GRAND DELI

Tre sorters ost från Gamla Amsterdam | 185 (*mp, gl)
med fruktbröd och fikonmarmelad
*Three assorted cheeses
with fruit bread and fig marmelade*

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

VARMRÄTTER
MAIN COURSES

Risotto | 225 (*mp)
med Karl-Johan svamp, ostronskivling,
parmesan och friterad kål
*Porchini risotto with king oyster mushroom,
parmesan and deep fried kale*
2022 Carlin de Paolo, Nebbiolo | 145

Smörstekt abborrfile | 335 (*mp)
med beurre blanc, pepparrot, picklad lök,
friterad lök och pommes duchesse
*Butter fried perch with beurre blanc, horseradish, pickled
onion, deep fried onion and pommes duchesse*
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

Kycklingballotine | 295 (*mp, gl)
med rostad kycklingvelouté, jordärtskockspuré & chips,
potatiskroketter och svartkål
*Chicken ballotine with roasted chicken velouté, Jerusalem
artichoke puree & crisps, potato croquettes and Tuscan kale*
2022 Carlin de Paolo, Nebbiolo | 145

Hängmörad biff | 475 (*mp)
med Café de Paris-smör, baconslungade rotfrukter,
rödvinsky och friterad potatis
*Dry aged strip loin with Cafe de Paris butter, bacon, root
vegetables, red wine sauce and deep fried potatoes*
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 = lactose

FÖR BARNEN
KIDS MENU

Köttbullar | 95 (*mp, gl)
Swedish meatballs

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

DESSERT
DESSERTS

Citrongräsglass | 145 (*mp)
med inkokt ananas, stjärnanis, kokoscrumble
och vaniljkaramell
*Lemongrass ice cream with pineapple,
star anise, coconut crumble and vanilla caramel*
2022 Ceretto Moscato d'Asti | 110

Chokladmousse | 155 (*mp)
med mandelcrumble, Amarena körsbär
och yoghurtglass
*Chocolate mousse with almond crisp, amarena
cherries, and yogurt ice cream*
2018 George Du Boeuf,
Muscat De Beaumes De Venise | 110

Crème brûlée | 125 (*mp)
med grön kardemumma
Crème brûlée with green cardamom
2018 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