

ÖL, CIDER & LÄSK

Fatöl

Norrlands Guld 5,3% 0,4l. | 81:-
A Ship Full Of IPA 5,8% 0,4l. | 89:-
The Tail of a Whale 4,8% 0,4l. | 86:-
Mariestad ALKOHOLFRI 0,5% 0,4l. | 73:-

Flasköl

Mariestad 5,3% 50cl. 91:-
Melleruds Pilsner Lager 4,5% 33cl. | 73:-
Adelsö Redemption P. Ale 3,5% 33cl. | 69:-
Ekerö Brygghus Lageröl 4,8% 33cl. 73:-
Ekerö Brygghus American Ale 5,5% 33cl 76:-

Cider

Briska Päron cider 4,5% 33cl. | 72:-
Briska Sauv. blanc & äpple, halvtorr 4,5% 33cl. | 72:-

Alkoholritt

A Ship Full Of IPA, alkoholfri 33cl. | 75:-
Melleruds Pilsner, alkoholfri 33cl. | 69:-
Briska Päron Cider, alkoholfri 33cl. | 69:-
Briska Sauvignon/äpple halvtorr 33cl. | 69:-
Cola, Fanta, Sprite, Cola Zero | 35:-
Juice | 35:-

Ice Tea

Lemon Ice Tea 85:-
Peach Ice Tea 85:-



FÖLJ OSS GÄRNA PÅ SOCIALA MEDIER



/restjungfrusund



/restaurangjungfrusund



KAFFEDRINKAR & KAFFE

Irish Coffee

Irländsk Whiskey | Farinsocker
Kaffe | Grädde 148:-

Kaffe Karlsson

Baileys | Cointreau | Kaffe | Grädde | 148:-

Kaffe D.OM

Bénédictine | Kaffe | Grädde | 148:-

Hot Shot

Galliano | Kaffe | Grädde | 99:-

Espresso Martini

Vodka | Kaffelikör | Espresso | Socker | 152:-

Kaffe / Te | 35:-

Espresso: enkel/dubbel | 39:-/42:-

Cappuccino. | 42:-

Caffe Latte | 48:-

Macciato: enkel/dubbel | 38:-/44:-

Americano | 45:-

Extra Shot | 10:-

Varm Choklad med grädde | 65:-



EAT • DRINK • CHILL

Jungfrusund

EKERÖ BEACH CLUB



COCKTAILS & MOCKTAILS

PASSENGER

Gurka

Vodka | Fläderlikör | Gurka | Basilika
Citron | Socker | 148:-

Sweet Pine

Mörk rom | Campari | Ananasjuice
Citron | Socker | 148:-

Lychee

Vaniljvodka | Lycheelikör | Tranbärs-
juice | Citron | Socker | 148:-

Passion Martini

Bourbon | Passionlikör | Passionpuré |
Socker 148:-

DRIVER / VIRGIN

Sundets Lemonad

Fläder & Hallonsyrup | Citron
Soda | 95:-

Hugo

Sparkling Tea | Fläder |
Mynta | 95:-

Sweet Summer

Aplesin | Passion | Jordgubbe
| Socker | Lime | 95:-

Päron

Vanilj | Päronsyrup | Citron |
Soda | 95:-

BUBBLES / ALKOHOLFRIIT MOUSSERANDE

Signat Cava Brut, D.O. Cava, Sp
Glas 105:-, flaska 610:-

**La Marca Prosecco DOC, NV,
Veneto, It**

Glas 98:-, flaska 595:-

**Champagne Etienne Dumont
Brut, NV, Champagne, Fr.**

Glas 135:-, flaska 780:-)

**Lazy Estate Sparkling Tea
Lemongrass & mint.**

Kolsyrad dryck gjord på Darjeeling-te
Glas 79:-, flaska 395:-

**Lazy Estate Sparkling Tea Pink
Grapefruit & Pear**

Kolsyrad dryck gjord på Darjeeling-te
Glas 79:-, flaska 395:-

VÅRA GODA ALKOFRIA MUSTER OCH KOMBUCHA

Tosterup Premium Must

100% Äpple Flaska 37,5cl 69:-

Verjus

Alkoholritt vitt druvjuice på ljusa vindruvor. Glas 79:-

Serenado Kombucha 9: 79:-

Rönnbär, Stensöta & Ljunghonung

VÄLKOMMEN TILL VÅR OAS I MÄLAREN

Till vardags, till fest eller varför inte både och? Här på Jungfrusund har vi ambitionen att skapa en miljö och upplevelse som får dig att känna dig som hemma - men samtidigt som om du vore långt, långt borta.

Vi hoppas du ska trivas hos oss!



Är du osäker gällande allergener - fråga oss! Vi är en kontantfri restaurang.

À LA CARTE

FÖRRÄTTER

Kalvtartar (g,ä)
Gödkalvinnanlår, olivmajonäs,
Butternutpumpa, friterad kapris, ägggula | 169:-

Asian Lobsterroll (ä,g,l,soja)
På brichoe, hummer, kräftor, gräslök, sallad,
rödlök, kimchisesam | 179:-

Jordärtskocksoppa (ä)
m. bakad purjolök, parmesanchips, tryffelkräm
155:-

Pilgrim-musselmatta (ä,g)
Picklad blomkål, örtercrisp, gurksnö,
granskottskräm 165:-

Sniglar (l, valnöt)
Gorgonzola, vitlök, persilja, valnöt, smörstekt &
levain 149:-

SALLADER

Vår Caesarsallad (g,ä) | 255:-
m. örtpanko friterad kycklinglårfile & bacon

Vår Nicoise (g,l,ä)
Halstrad tonfisk, tomat, ägg, potatis, oliver,
granskottskräm & frissesallad | 295:-

VARMRÄTTER

Tournedo rossini
Oxfile, smashed potatis, tryffelsås, anklaver &
smörstekt bröd | 420:-

Pocherad Bergtungafilé (soya,ä)
Laxfylld bergtunga, räkor, brynt-sojasmör,
pepparrot & kokt potatis | 335:-

Rostad Spetskål (soya, mandel)
Med pumpa, hasselnötter, råhyvlat äpple &
brynt-sojasmör | 285:-

Hjortytterfilé
Med pumpakräm, råörda krusbär, smashed
potatis, apelsinsås & rostade hasselnötter | 335:-

Koreansk viltmacka (g)
på smörstekt surdegsbröd, sesam, groddar, gurka,
chilimajo, mynta, koriander | 295:-

Moule Frites (ä)
Blåmusslor, vitvinsås, sidfläsk, pommes | 255:-

Tryffel pasta (g, ä)
Med svamp, färskviken hösttryffel, rucola &
parmesan | 275:-

Högrevsburgare 180g (smashed) (g,l,ä)
Vår egenmalda högrev med briochebröd,
granskottsmajonäs, sallad, picklad rödlök, ost,
pommes & aioli | 235:-

Wagu 180 g (ä)
Japansk wagu, rödvinsås, caesardressad sallad
Fråga din servis efter dagens kött detalj fr. 825:-/pp

Allergener

(g) = Innehåller gluten (l) = innehåller laktos (ä) = innehåller ägg

BUBBLES

BUBBLES	GLAS	FLASKA
Signat Cava Brut, D.O. Cava, Sp	105:-	610:-
La Marca Prosecco DOC, NV, Veneto, It	98:-	595:-
Prosecco Rosé, Pasqua DOC, NV, Veneto, It. "New"		565:-
Champagne Etienne Dumont Brut, NV, Champagne, Fr.	135:-	780:-
Philipponnat Royal Réserve Brut NV, Champagne Fr.		925
Champagne Deutz, Brut Classic, Ay, Fr.		955:-
Champagne Deutz, Brut Classic, Ay, Fr. 1.5 Liter		1799:-
Pol Roger, Brut Réserve, Epernay, Fr.		895:-

ALKOHOLFRI MOUSSERANDE

Lazy Estate Sparkling Tea Lemongrass & mint. Gjord på Darjeeling-te	79:-	395:-
Lazy Estate Sparkling Tea Pink Grapefruit & Pear. Gjord på Darjeeling-te	79:-	395:-

SVARTSJÖ OST & CHARK

Sugen på charktallrik innan maten eller
en ostbricka efter maten?

Ost & Charktallrik 165:-

Under vissa dagar kommer Svartsjö ost &
chark med familj stå direkt utanför
restaurangen och förse oss med härliga
charkuterier och goda ostar. Beställ som
vanligt vid bordet eller gå ut och säg hej
och plocka ihop din egna bricka.

Pst... köp med det godaste hem direkt från
vagnen.

LITET & GOTT

Pommestallrik med aioli | 65:-
Jordnötter | 45:-
Chips | 40:-
Noceralla Oliver | 65:-

SMÄRÄTTER

Vegetariska Vårullar (g,ä)
med chilimajo | 125:-

Potatiskroketter (g,ä,l)
med löjrom, smetana, dill & gräslök | 155:-

Padrones
Padrones m. flingsalt | 115:-

Rödbetshummus (l,ä,g)
Med hembakad foccacia 115:-

BARNMENY

Hamburgare (g,l,ä)
endast bröd, kött och pommes
med aioli vid sidan om | 115:-

Pasta Bolognese
pasta med köttfärsås | 115:-

Pannkakor (ä)
Jungfrusunds egengjorda
pannkakor med sylt. 115:-

Chicken-Chipster (g,ä)
kycklingnuggets på lärfilé,
pommes och aioli 115:-

DESSERT

Vaniljglass körsbärssås (g,l,ä, mandel)
serveras med mandelbiskvier | 145:-

Hjortronsufflé (ä)
Med saltchoklad, vaniljglass | 150:-

Sorbetcoupé
Fråga din servis för dagens smak | 119:-

Vår Tiramisu (ä)
Mascarpone, choklad, kaffe, kex | 155:-

En Burk Lösgodis | 65:-

Chokladtryffel
Fråga din servis för dagens smak | 69:-

VIN

ROSÉVIN

	GLAS	FLASKA
2019 Château l'Ermitte d'Auzan, Grenache Noir, Syrah, Mourvèdre, Rhône, Fr.	129:-	495:-
2020 Esprit Gassier Rosé, Fr. AOP Côtes de Provence	139:-	550:-
2020 M de Minuty Provence Fr.		575:-
2019 11Minutes Rosé, Corvina, Trebbiano, Syrah, Carménère, Veneto, It.		595:-

VITT VIN

2019 Domaine De La Majone Picpoul de Pinet, Languedoc Rousillon, Fr.		445:-
2020 Clos Henri, Petit Clos, Sauvignon Blanc New Zealand		545:-
2019 Domaine Louis Moreau Petit Chablis, Bourgogne, Fr.	154:-	595:-
2015 Henri De Villamont Chassagne-Montrachet 1er Cru Les Embazées, Fr.		1175:-
2020 Albanta, Alvarinho, Sp.		485:-
2019 Tiefenbrunner Merus Pinot Grigio, Alto Adige, It.		545:-
2018 Hörner Riesling Steinbock, Riesling, Pfalz, Tyskland.	145:-	580:-
2018 Ghost Pines Chardonnay, Kalifornien, USA.	135:-	550:-
2019 Isla Negra, West Bay, Sauvignon Blanc, Chardonnay, Chile.	115:-	425:-
2016 Alsace, Kuentz -Bas Sylvaner, Trois Chateaux Fr.		625:-
2021 Santiago VV, Loureiro, Trajadura, Arinto, Portugal "10,5%"		405:-
2020 Bread & Butter Napa, Chardonnay, California, Magnum 1,5 liter		935:-
2019 Pazo Barrantes Gran Vino Albarino, Sp.		790:-
2018 Shale And Scale, Frogs Leap, Napa Valley Chardonnay USA		665:-

RÖTT VIN

2019 Domaines Chermette Beaujolais Les Griottes AOP, Gamay, Fr.		480:-
2019 Les Artists Cotes Du Rhone AOC, Grenache Noir, Syrah, Carignan, Marselan, Rhone, Fr.		525:-
2017 Henri De Villamont Bourgogne Pinot Noir Prestige, Fr.	145:-	590:-
2018 Les Creisses Vin De Pay D'OC, Cabernet Sauvignon, Grenache, Syrah, Languedoc-Roussillon, Fr.		625:-
2017 Delas Crozes Hermitage Domaine des Grands Chemins, Syrah, Rhone, Fr.		695:-
2017 Ogier, Clos de L'Oratoire des Papes, Grenache, Syrah, Mourvèdre, Cinsault, Châteauneuf du Pape, Fr.		965:-
2018 Vina Olabbarri, Bikandi Organic Crianza, Tempranillo, Rioja, Sp.		445:-
2019 Maius Assemblage Priorat D.O.Q., Carignan, Grenach, Cabernet Sauvignon, Sp.		560:-
2015 Bodega Virtus El Sueco Crianza, Tempranillo, Ribera del Duero, Sp.		585:-
2016 Clos d'Agon Amic Negre, Garnacha, Carinena, Cabernet, Merlot, Syrah, Emporda, Sp.		630:-
2015 Marques de Murrieta Gran Reserva, Tempranillo, Graciano, Mazuelo, Garnacha, Rioja, Sp.		875:-
2019 I Manenti Barbera D'Asti, Barbera, Piemonte, It.	119:-	455:-
2016/17 Cantina Valpantena Torre Del 'Falasco' Valpolicella Rip., Veneto, It.		480:-
2017 Collina D'Estate Valpolicella, Corvina, Rondinella, Veneto, It.		490:-
2020 Brancaia Chianti Classico DOCG, Sangiovese, Toscana, It.		475:-
2017 Brancaia Chianti Classico Riserva DOCG, Sangiovese, Merlot, Toscana, It.		525:-
2018 Brancaia Il Blu, Merlot, Sangiovese & Cabernet Sauvignon, Toscana, It.		789:-
2017 Lungarotti Montefalco D.O.C. Rosso, Sangiovese, Merlot, Sagrantino, Umbria, It.		570:-
2019 Antinori Peppoli Chianti Classico, Sangiovese, Toscana, It.		610:-
2019 Feudi di San Gregorio Taurasi DOCG, Aglianico, Campania, It.		619:-
2018 Tenuta Frescobaldi di Castiglioni, Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc, Sangiovese, Toscana, It.	155:-	620:-
2019 Antinori Tenuta Tignanello Chianti Classico Riserva, Sangiovese, Toscana, It.		620:-
2018 Castello di Neive Santo Stefano Barbaresco, Nebbiolo, Piemonte, It.		850:-
2010 Prunotto Barola, Nebbiolo, Piemonte, It.		925:-
2015 Casa E.di Mirafiore Barolo Classico DOCG, Nebbiolo, Piemonte, It.		975:-
2015 Antinori Pian della Vigne Brunello di Montalcino, Sangiovese, Toscana, It.		985:-
2017 Cabriz, Touriga Nacional, Aragonez, Beira, Portugal		465:-
2017 Ghost Pines Zinfandel, Kalifornien, USA	135:-	550:-
2016 Ghost Pines Cabernet Sauvignon, Kalifornien, USA	145:-	590:-
2019 Bread & Butter Cabernet Sauvignon, Kalifornien, USA		595:-
2020 Bread & Butter Pinot Noir, Kalifornien, USA		595:-
2019 Frogs Leap Zinfandel, Zinfandel, Kalifornien, USA.		785:-
2018 Bread & Butter Cabernet Sauvignon Reserve, Cabernet Sauvignon, Petite Syrah Kalifornien, USA		785:-
2017 Orin Swift Palermo, Cab. Sauv. Merlot, Malbec, Kalifornien, USA		1250:-
2018 Trapiche Pure Malbec, Mendoza, Arg.		455:-
2019 Isla Negra, West Bay, Cabernet Sauvignon, Merlot, Chile.	110:-	420:-
2019 J Vineyards, Russian River Valley, Pinot Noir, USA.		875:-

DESSERTVIN

	GLAS	FLASKA
Muscat De Rivesaltes, Fr.		75:-
Zeni Recioto, It.		69:-
Nivole Moscato, It.		65:-