

ÖL, CIDER & LÄSK



Fatöl

Norrlands Guld 5,3% 0,4l. | 83:-
A Ship Full Of IPA 5,8% 0,4l. | 89:-
The Tail of a Whale 4,8% 0,4l. | 86:-

Flasköl

Mariestad 5,3% 50cl. 93:-
Melleruds Pilsner Lager 4,5% 33cl. | 73:-
Adelsö Redemption P. Ale 3,5% 33cl. | 73:-
Ekerö Brygghus Lageröl 4,8% 33cl. 73:-
Ekerö Brygghus American Ale 5,5% 33cl 76:-

Cider

Briska Päron cider 4,5% 33cl. | 74:-
Briska Sauv. blanc & äpple, halvtorr 4,5% 33cl. | 74:-

Alkoholfritt

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 | 38:-
Juice | 38:-



Ice Tea

Lemon Ice Tea 69:-
Peach Ice Tea 69:-



FÖLJ OSS GÄRNA PÅ SOCIALA MEDIER



/restjungfrusund



/restaurangjungfrusund



KAFFEDRINKAR & KAFFE

Irish Coffee

Irländsk Whiskey | Farinsocker
Kaffe | Grädde 149:-

Kaffe Karlsson

Baileys | Cointreau | Kaffe | Grädde | 149:-

Kaffe D.OM

Bénédictine | Kaffe | Grädde | 149:-

Hot Shot

Galliano | Kaffe | Grädde | 99:-

Espresso Martini

Vodka | Kaffelikör | Espresso | Socker | 152:-

Kaffe / Te | 38:-

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 149:-

Fläder Collins

Fläder | Gin | Citron | Socker | soda

Passion Lux

Mörk rom | Passion | Citron | Socker | Soda

Thai Basil

Gin | Thaibasilika | Citron | Socker | Cocos

Old Fashion

Bourbon | Bitter | Socker | Apelsin

Apple Martini

Apple jack rum | Äpplelikör | Äpplejuice |
Socker | Citron

Rhubarb Fizz

Gin | Rabarber | Ingefära | Citron

DRIVER / VIRGIN 95:-

Sundets Lemonad

Fläder & Hallonsyrup | Citron
Soda

Hugo

Sparkling Tea | Fläder |
Mynta

Nomaretto Sour

Amaretto likör | Citronjuice |
Socker

Nojito

Mynta | Citron | socker |
Soda

BUBBLES / ALKOHOLFRIIT MOUSSERANDE

Signat Cava Brut, D.O. Cava, Sp

Glas 110:-, flaska 630:-

La Marca Prosecco DOC, NV, Veneto, It

Glas 105:-, flaska 610:-

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

Alkoholfritt 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

Toast Skagen
Serveras med smörstekt levain, citronkulor & hackad rödlök | 165:-

Örtstekt Carpaccio
Oxfile, ruccolaolja, semi-torkade tomater. Parmesan & pinjenötter| 155:-

Biffartar på potatiskaka
Oxfilé, kapris, ägg, anjovis, schalottenlök, saltgurka, gräslök 169:-

BARNMENY

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

Pannkakor (ä)
Jungfrusunds egengjorda pannkakor med sylt. 99:-

Fish & Chips 115:-
Egen mald torsk med aioli

VARMRÄTTER
STEAKS/VEG

Entrecôte Bassi 250g | 259:-

Wagu sabuton 180g 355:-

Angus Flank 200g(ä) 239:-

Vegansk Steak 185:-
Mungbönor, chilli

Kvällens Kött detalj
(Fråga din servis) * Dagspris *
*Större kött detaljer tar ca 30min för tillagning

VÄLJ TILLBEHÖR TILL DIN STEAK

Sides 35:-/st
Pommes
Smashed potato
Kokt Potatis
Confiterad Friterad Potatiskaka
Sidesallad gurka, tomat, sallad

Såser 35:-/st
Bearnaise
Rödvinsås
Aioli
Tryffelmajonäs
Cowboysmör

Högrevsburgare (g,l,ä)
Vår egenmalda högrev med briochebröd, tryffelaioli, karameliserad lök, krispsallad, pommes, rökt cheddar från Svartsjö ost & chark | 225:-

Skrei Torsk (g,ä)
Friterad torskind, halstrad torskrygg, friterad risboll, miso-soya grädde, torsk-skinns chips & citronkulor | 335:-:-

Koreansk Biffmacka (g)
På smörstekt surdegsbröd, groddar, gurka, sesamfrön, mynta, koriander | 269:-

Tryffelpasta(g)
Rigatoni med guanciale, färsk tryffel, parmesan | 225:-

DESSERT

Glass Au For (l,ä) 145:-
Sorbetcoupé (våra egna)
Fråga din servis för dagens smak | 119:-

En Burk Läsgodis | 65:-

Huset smulpaj med vaniljglass | 115:-

Tryffel Fråga din servis för smak | 65:-

Brownie med vaniljglass | 125:-

*PIZZA

Mafioso 179:-
Tomatsås, mozzarella, coppa, picante,

Pizza Jung 219:-
Västebottenost, smetana, rödlök, dill.

Dessert For den Fyrbenta

Lickin Liver glass 85:-
Lickin Salmon glass 85:-

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

BUBBLES

BUBBLES	GLAS	FLASKA
Signat Cava Brut, D.O. Cava, Sp	110:-	630:-
La Marca Prosecco DOC, NV, Veneto, It	105:-	610:-
Champagne Etienne Dumont Brut, NV, Champagne, Fr.	135:-	795:-
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:-
---	------	-------

VIN

ROSÉVIN	GLAS	FLASKA
2019 Château I Ermite 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.		485:-
2020 Clos Henri, Petit Clos, Sauvignon Blanc New Zealand		545:-
2000 Husets Chablis – Fråga din servis vad vi har hemma.	165:-	649:-
2016 Lay Bernkastel, Riesling GG Mosel Tyskland		655:-
2020 Albanta, Alvaríño, Sp.		485:-
2019 Tiefenbrunner Merus Pinot Grigio, Alto Adige, It.		575:-
2018 Hörner Riesling Steinbock, Riesling, Pfalz, Tyskland.	145:-	580:-
2000 Huset Chardonnay	149:-	590:-
2019 Isla Negra, West Bay, Sauvignon Blanc, Chardonnay, Chile.	125:-	490:-
2016 Alsace, Kuentz -Bas Sylvaner, Trois Chateaux Fr.		625:-
2021 Santiago VV, Loureiro, Trajadura, Arinto, Portugal "10,5%"		465:-
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		695:-

RÖTT VIN		
2019 Domaines Chermette Beaujolais Les Griottes AOP, Gamay, Fr.	149:-	590:-
2019 Les Artists Cotes Du Rhone AOC, Grenache Noir, Syrah, Carignan, Marselan, Rhone, Fr.		525:-
2017 Henri De Villamont Bourgogne Pinot Noir Prestige, Fr.	169:-	668:-
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 Tirrenico Belgvardo Alicante,cab. Franc, Cab, Sauv, Petit Verdot It.		545:-
2019 Maius Assemblage Priorat D.O.Q., Carignan, Grenach, Cabernet Sauvignon, Sp.		560:-
2015 Bodegasa 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.	139:-	550:-
2016/17 Cantina Valpantena Torre Del ‘Falasco’ Valpolicella Rip., Veneto, It.		580:-
2017 Collina D’Estate Valpolicella, Corvina, Rondinella, Veneto, It.		565:-
2020 Brancaia Chianti Classico DOCG, Sangiovese, Toscana, It.		495:-
2017 Brancaia Chianti Classico Riserva DOCG, Sangiovese, Merlot, Toscana, It.		565:-
2018 Brancaia Il Blu, Merlot, Sangiovese & Cabernet Sauvignon, Toscana, It.		799:-
2017 Lungarotti Montefalco D.O.C. Rosso, Sangiovese, Merlot, Sagrantino, Umbia, It.		580:-
2019 Antinori Peppoli Chianti Classico, Sangiovese, Toscana, It.		640:-
2019 Feudi di San Gregorio Taurasi DOCG, Aglianico, Campania, It.		650:-
2021 Barbera D’Alba Cordero di Montezemolo, It		670:-
Cabernet Franc, Sangiovese, Toscana, It.		
2019 Antinori Tenuta Tignanello Chianti Classico Riserva, Sangiovese, Toscana, It.		660:-
2018 Castello di Neive Santo Stefano Barbaresco, Nebbiolo, Piemonte, It.		850:-
2010 Prunotto Barola, Nebbiolo, Piemonte, It.		985:-
2015 Casa E.di Mirafiore Barolo Classico DOCG, Nebbiolo, Piemonte, It.		975:-
2015 Antinori Pian della Vigne Brunello di Montalcino, Sangiovese, Toscana, It.		1100:-
2017 Cabriz, Touriga Nacional, Aragonez, Beira, Portugal		465:-
2017 Ghost Pines Zinfandel, Kalifornien, USA	149:-	570:-
2018 Castello di Nieve Albarosso Piemonte, It		660:-
2019 Bread & Butter Cabernet Sauvignon, Kalifornien, USA	155:-	620:-
2020 Bread & Butter Pinot Noir, Kalifornien, USA	155:-	620:-
2019 Frogs Leap Zinfandel, Zinfandel, Kalifornien, USA.		785:-
2018 Bread & Butter Cabernet Sauvignon Reserve, Cabernet Sauvignon, Petite Syrah Kalifornien, USA		795:-
2017 Orin Swift Palermo, Cab. Sauv. Merlot, Malbec, Kalifornien, USA		1250:-
2019 Lucente Tenuta Luce della Vite, Merlot, Sangiovese Toscana It..		685:-
2019 Isla Negra, West Bay, Cabernet Sauvignon, Merlot, Chile.	125:-	490:-
2019 J Vineyards, Russian River Valley, Pinot Noir, USA.		885:-

LITET & GOTT

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