

ÖL, CIDER & LÄSK



Fatöl

Norrlands Guld 5,3% 0,4l. | 86:-
A Ship Full Of IPA 5,8% 0,4l. | 93:-
The Tail of a Whale 4,8% 0,4l. | 89:-

Flasköl

Mariestad 5,3% 50cl. 98:-
Melleruds Pilsner Lager 4,5% 33cl. | 76:-
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 Pärön 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:-
Fatöl Mariestad 0,5% 40cl 76:-

Briska Pärön Cider, alkoholfri 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 161:-

Kaffe Karlsson

Baileys | Cointreau | Kaffe | Grädde | 158:-

Kaffe D.OM

Bénédictine | Kaffe | Grädde | 158:-

Hot Shot

Galliano | Kaffe | Grädde | 99:-

Espresso Martini

Vodka | Kaffelikör | Espresso | Socker | 165:-

Kaffe / Te | 39:-

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 158:-

Rhubarb Razz

Absolut Wild Berri | Rabarberlikör | Citron
Hallon | Rabarber | Socker | Fläderskum

Goldqorn

Bourbon | Crémé de Cacao | Honung |
Citronsyra | Salt

Tropisk Italienare

Blackwell | Avera | Citron | Orgeat |
Ananas Soda

Old Fashion - (Från vår egna tunna)

Bourbon | Bitter | Socker | Apelsin |
Maraschinobär

DRIVER / VIRGIN 97:-

Sundets Lemonad

Fläder | Hallon | Citron | Socker
| 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:-

Kombucha 9:-

*Fråga oss dagens smak

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 (ä,g)
Serveras med smörstekt levain, citronkylor & hackad rödlök | 169:-

Laxtartar
Lax, gurka, ärtskott, rostad lök, sesammajonäs | 165:-

Bruschetta
med basilikasmör, gratinerade cocktailtomater, honungsmelon, granatäpple samt balsamico | 145:-

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 119:- (ä,g,l)
Med aioli

VARMRÄTTER

Bassi Entrecôte (surf & turf) 365:-
Entrecôte med scampi, hasselbackspotatis, grillad tomat & rödvinsås

Wagu 180g 865:-
Med side pommes & rödvinsås

Högrevsburgare (g,l,ä)
Vår egenmalda högre med briochebröd, picklad lök, het BBQ majonäs, sallad, ost, aioli, pommes | 239:-

Laxinbakad flundrafilé
Serveras med miso-sojasmör, kokt potatis, räkor samt dillslungad fänköl | 320:-

Koreansk Biffmacka (g,sesam,soja)
På smörstekt surdegsbröd, groddar, gurka, sesamfrön, mynta, koriander | 299:-

Kantarellrisotto (l)
Avorioris, rotfrukter,, kantareller samt parmesanchips & örtolja | 269:-

Confiterad Anklår (l)
Serevrar med ragu på puylinser & rotfrukter med rödvinsås

Kvällens Köttdetalj (Dagspris)
*Fråga din servis efter kvällens köttdetalj. Serveras med pommes & rödvinsås

SMARÄTTER - SHARING IS CARING.....

Padrones 95:-

Jalapenobollar (ä,g) 129:-

Tonfiskeviche på risruta - lime, chili, koriander, ingefära, sockerärta 145:-

Vårullar med chilimajonäs (g) - vegetariska vårullar 129:-

Mini Mafioso med chark - tomat, ost, chark & basilika (g,l) 125:-

Hasselbackare - (g)Löjrom, anklaver, smetana, rostad lök 149:-

Gratinerade Sniglar med ädelost, vitlök, persilja, valnötter & bröd (l, g, nötter)139:-

Feta i filodeg - smördeg, fetaost, timjan & honung (g,l) 129:-

Gambas al pil pil (l) - chili, gambas, vitlök, surdegsbröd 135:-

Edamamebönor - ångade edamamebönor med flingsalt och chiliflakes 119:-

Miso Fishtaco - röd miso, soya, fänköl, koriander, rostad lök 145:-

Toast Taleggio (l,g) - taleggio, fikonmarmelad, surdegsbröd 135:-

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:-
---	------	-------

DESSERT

Sorbetcoupé
med cognacsflamberade bär| 145:-

Praliner från Fjäderholmarnas Choklad)
Fråga din servis för smak | 39:-/st

Vaniljglass med varma hjorton 159:-

Nutellapizza med krossad pistage 155:-

Hallonbavvaroise med lakritssorbet, torkade hallon, tageteört & digestivesmul| 149:-/st

Dessert For den Fyrbenta

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

LITET & GOTT

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

Fatöl
Norrlands Guld 5,3% 0,4l. | 86:-
A Ship Full Of IPA 5,8% 0,4l. | 93:-
The Tail of a Whale 4,8% 0,4l. | 89:-

Flasköl
Mariestad 5,3% 50cl. 98:-
Melleruds Pilsner Lager 4,5% 33cl. | 76:-
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
Fatöl Mariestad 0,5% 40cl 76:-
A Ship Full Of IPA, alkoholfri 33cl. | 75:-
Melleruds Pilsner, alkoholfri 33cl. | 69:-
Briska Päron Cider, alkoholfri 33cl. | 69:-
Cola, Fanta, Sprite, Cola Zero | 38:-
Juice | 38:-

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

Espresso Martini
Vodka | Kaffelikör | Espresso | Socker | 165:-

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:-

Julbord 2023

Klassisk Julbord med Medelhavstema
Allt det goda och lite till...

Glöm inte boka bord

Start 24/11

Välkommen