

RESTAURANG JUNGFRUSUND

BUBBLES

Signat Cava Brut, D.O. Cava, Sp.	gl. 98.-	1/1.	590.-
La Marca Prosecco DOC, NV, Veneto, It.	gl. 95.-	1/1.	565.-
Pasqua Prosecco Rosé DOC, NV, Veneto, It. "New"		1/1.	645.-
Champagne Etienne Dumont Brut, NV, Champagne, Fr	gl. 125.-	1/1.	690.-
Pol Roger, Brut Réserve, Epernay Fr		1/1.	895.-
Pol Roger, Brut Réserve, Epernay Fr. 6L		1/1.	7000.-

ALKOHOLFRI MOUSSERANDE

Lazy Estate Sparkling Tea – Kolsyrad dryck gjord på Darjeeling-te med smak av citrongräs och mynta.	gl. 79.-	1/1.	389.-
---	----------	------	-------

COCKTAILS

PASSENGER	DRIVER - VIRGIN
Old Fashioned Rye Whiskey Socker Apelsin Bitters Angostura Bitters Apelsinzest Soda 135.-	Sundets Lemonad Fläder & Hallonsyrup Socker Citron Soda 95.-
Peachy Bubbel Peachlikör prosecco körsbärscocktail 135.-	Virgin Spritz Apelsinsyrup Bittersyrup Alkoholritt Mousserande Soda 95.-
Fläder Collins Gin Socker Citron Fläder soda 135.-	Nomaretto Sour Amarettosyrup Socker Citron 95.-
Lynchen Jack Daniels Cointreau Citron Socker Soda 135.-	
Apple Martini Vodka Appellikör Appeljuice lime 135.-	

LITET & GOTT

Pommestallrik med aioli 65.-	Mixnötter. 45.-
Jordnötter 45.-	Marinerade oliver. 59.-
Chips 40.-	

SMÅRÄTTER

Friterad kycklingvingar m. aji amarillodressing	135.-
Vegetariska vårrullar m. lime korianderdressing	125.-
Fermenterad blomkålsblast m. togarashi samt örtoghurt	105.-
Edamamebönor m. flingsalt och kimchisesamfröm	72.-

BARNMENY

Pannkakor med vispad grädde och sylt	79.-
Liten barnburgare med pommes	110.-
Piratbiff med pommes	135.-

FÖRRÄTTER

Toast Skagen m. löjrom på surdegsbröd Dryckesförslag: Domaine Louis Moreau Petit Chablis	139.-
Oxfilecarpaccio m. tryfferad kycklingemulsion, friterad ostronskivling, isad silverlök, kapriss samt krasse Dryckesförslag: Henri de Villamont Bourgogne Pinot Noir Prestige	165.-
Löjrom med confiterad purjolök och potatis, citronsmetana, potatiships samt dill Dryckesförslag: Trimbach Riesling	155.-

SALLADER

Räksallad m. avokado, ägg & aioli Dryckesförslag: Domaine Louis Moreau Petit Chablis	259.-
Anksallad m. blåmöglost, sparris, primörer samt krasse Dryckesförslag: Lungarotti Cadetto Bianco	248.-

VARMRÄTTER

Skrei torsk med rökt syrad buerre blanc, grönsaker, bakad spetskål, ärtor, ramslök, samt friterad surkål Dryckesförslag: Domaine Louis Moreau Petit Chablis	310.-
Högreburgare m. briochebröd, cheddarost x2, bacon, krispsallad, picklad lök, rostad lök, aioli & pommes Dryckesförslag: Ghost Pines Zinfandel	198.-
Ryggbiff från Dalsjöfors m. togarashi, torkad tomat, grillpicklad lök, rödvinsky, bearnaisesås samt pommes frites Dryckesförslag: Ghost Pines Cabernet Sauvignon	325.-
Koreansk biffmacka på surdegsbröd med kimchi, groddar, gurka, sesamfrön, gochujang samt koriander och mynta Dryckesförslag: I Manenti Barbera d'Asti	219.-
Confiterat anklår m. vit sparris, färskpotatis, primörmorötter samt krasse och vitsparris skum Dryckesförslag: Henri de Villamont Bourgogne Pinot Noir Prestige	289.-
Bakad Spetskål m. grönsaker, hasselnötter, smörad peaso & primörer Dryckesförslag: Ghost Pines Chardonnay	235.-
Grillbräda *(min 4p) – ryggbiff, anka, kycklingvingar, vårrullar, salladsprimörer, bearnaisesås & rödvinsås Dryckesförslag: Ghost Pines Zinfandel	1450.-

PIZZA

Västarpizza m. löjrom, rödlök, creme fraiche, dill & citron Dryckesförslag: Champagne Etienne Dumont Brut eller Domaine Louis Moreau Petit Chablis	259.-
Tryffelpizza m. tryffelsalami, rödlök, cocktailtomater & basilika Dryckesförslag: I Manenti Barbera d'Asti	185.-

Fråga oss om fler vegetariska alternativ!

DESSERT

Glass och sorbet	125.-
Pavlova med passioncurd, inkokta rabarber, lättvispad grädde, mynta och vaniljglass	145.-
Bakad cheesecake med äppellikör, smulor, äpplesorbet samt flingsalt	130.-
Chokladtryffel	59.-

VÅRA GODA ALKOHOLFRIA MUSTER

Äpplemust Discovery, Köpings Musteri: Fruktig med blommiga toner 33cl.	58.-
Äpplemust Rödluvan, Köpings Musteri: Frisk med strävhet 33cl.	58.-
Lingonberry Apple, Köpings Musteri: Must på Ingrid Marie med smak av lingon 25cl.	58.-
Blackcurrant Apple, Köpings Musteri: Must på Aroma med smak av svarta vinbär 25cl.	58.-

FATÖL

Norrlands Guld 5,3% 0,4l.	78.-
A Ship Full Of IPA 5,8% 0,4l.	89.-
The Tail of a Whale 4,8% 0,4l.	84.-

CIDER

Briska Pären cider 4,5% 33cl.	72.-
Briska sparkling Rosé 4% 33cl.	72.-

FLASKÖL

Mariestad 5,3% 50cl.	92.-
Melleruds Utmärkta Pilsner Lager 4,5% 33cl.	72.-
Adelsö Redemption Pale Ale 3,5% 33cl.	69.-
Wisby Pils Eko 5.0% 33cl.	72.-
Duvel 8.5% 33cl.	89.-

ALKOHOLFRI ÖL/ CIDER

A Ship Full Of IPA, alkoholfri 33cl.	75.-
Melleruds Utmärkta Pilsner, alkoholfri 33cl.	69.-
Briska Pären Cider, alkoholfri 33cl.	61.-
Briska Riesling & Persika halvtorr 33cl.	69.-

KAFFEDRINKAR

Irish Coffee Irländsk Whiskey Farinsocker Kaffe Grädde.	135.-
Kaffe Karlsson Baileys Cointreau Kaffe Grädde.	135.-
Kaffe D.OM. Bénédicte Kaffe Grädde.	135.-
Hot Shot Galliano Kaffe Grädde.	95.-
Espresson Martini Vodka Kaffelikör Espresso Socker	135.-

PRESENTKORT

Våra presentkort är den perfekta presenten för vänner och familj för att fira ett speciellt tillfälle eller bara säga tack!

Finns att köpa i restaurangen

Tack för att du är här!
Om du är osäker gällande allergener - fråga oss!
Vi är en kontantfri restaurang!