



RESTAURANG

JUNGFRUSUND

EAT FOOD MAKE FRIENDS

Följ oss på våra sociala medier för framtidens evenemang:

Facebook: restaurang jungfrusund

Instagram: @restjungfrusund

www.restjungfrusund.se

RESTAURANG
JUNGFRUSUND

FÖRRÄTTER

Toast Skagen m. löjrom på surdegsbröd **139.-**
Dryckesförslag: Coteaux d'Aix en Provence eller Domaine Louis Moreau Petit Chablis

Oxfilecarpaccio m. tryfferad kycklingemulsion, friterad ostronskivling, isad silverlök,
kapis samt krasse **165.-**
Dryckesförslag: Henri de Villamont Bourgogne Pinot Noir Prestige

SALLADER

Räksallad med avokado, handskalade räkor, sparris, ägg & rhode Islandsås **249.-**
Dryckesförslag: Coteaux d'Aix en Provence eller Domaine Louis Moreau Petit Chablis

Chevresallad m. rödbetor, honung, picklad rödlök & valnötter **219.-**
Dryckesförslag: Hörner Riesling Steinbock

VARMRÄTTER

Sotad Torskrygg m, brynt smör, räkor, riven pepparrot & smörslungad potatis **310.-**
Dryckesförslag: Domaine Louis Moreau Petit Chablis

Högrevsburgare m. briochebröd, cheddarost x2, bacon, krispsallad, picklad lök,
aioli & pommes **198.-**
Dryckesförslag: Ghost Pines Zinfandel

Grillad ryggbiff med pommes, rödvinsås, bearnaise och primörer **319.-**
Dryckesförslag: Ghost Pines Cabernet Sauvignon

Koreansk biffmacka på surdegsbröd med groddar, gurka, sesamfrön, samt
koriander och mynta **219.-**
Dryckesförslag: I Manenti Barbera d'Asti

Bakad Spetskål m. brynt smör, hasselnötter, primörer **210.-**
Dryckesförslag: Ghost Pines Chardonnay

SMÄRÄTTER

Vegetariska vårrullar m. lime korianderdressing **125.-**

Edamamebönor m. flingsalt och kimchisesamfröm **72.-**

RESTAURANG
JUNGFRUSUND

PIZZA

Västkustpizza med löjrom, rödlök, creme fraiche, dill & citron **259.-**

Drykesförslag: Petit Albert Blanc

Tryffelpizza med tryffelsalami, rödlök, cocktailtomater samt basilika - **185.-**

Drykesförslag: Villa Antinori

BARNMENY

För barnen kommer vi att duka upp en barnbuffe m. olika alternativ **99.-**

LITET & GOTT

Pommestallrik med aioli **65.-**

Jordnötter **45.-**

Chips **40.-**

Oliver **59.-**

DESSERT

Klassisk Crème Brûlée **110.-**

Jordgubbar m. glass **139.-**

Chokladtryffel **59.-**

Fråga oss om fler vegetariska alternativ!

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

RESTAURANG
JUNGFRUSUND

DEN GODA DRYCKEN

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 Päron 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.-
- Estrella Damm 4.6% 33cl. 71.-

ALKOHOLFRI ÖL/ CIDER

- A Ship Full Of IPA, alkoholfri 33cl. 75.-
- Melleruds Utmärkta Pilsner, alkoholfri 33cl. 69.-
- Briska Päron 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. Bénédictine | Kaffe | Grädde 135.-
- Hot Shot. Galliano | Kaffe | Grädde 95.-
- Espresso Martini. Vodka | Kaffelikör | Espresso | Socker 135.-

RESTAURANG
COCKTAILS

JUNGFRUSUND

PASSENGER

Old Fashioned

Rye Whiskey | Socker |
Apelsin Bitters | Angostura Bitters |
Apelsinzest | Soda 135.-

Peachy Bubbel

Peachlikör | prosecco |
Körsbärscocktail 135.-

Fläder Collins

Gin | Socker | Citron | Fläder |
soda 135.-

DRIVER - VIRGIN

Sündets Lemonad

Fläder & Hallonsyrup | Socker
| Citron | Soda 95.-

Virgin Spritz

Apelsinsyrup | Bittersyrup |
Alkoholfritt Mousserande |
Soda 95.-

Nomaretto Sour

Amarettosyrup | Socker |
Citron 95.-

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.-

LÄSK

Cola, Fanta, Sprite, Cola Zero, Juice. 35.-

KAFFE/TE

Kaffe. 29.-

Enkel Espresso. 29.-

Cappuccino. 35.-

Enkel Macciato. 32.-

Americano. 38.-

Te. 29.-

Dubbel Espresso. 35.-

Caffe Latte. 45.-

Dubbel Macciato. 38.-

Extra Shot. 10.-

Varm Choklad med grädde & marshmallows. 65.-

RESTAURANG JUNGFRUSUND

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"			
Chandon Garden Spritz Mousserande vin med smak av apelsin, Arg	Piccolo 187ml	135.-	1/1. 555.-
Champagne Etienne Dumont Brut, NV, Champagne, Fr.	gl. 125.-	1/1.	690.-
Champagne Deutz, Brut Classic, Ay, Fr.			1/1. 895.-
Champagne Deutz, Brut Classic, Ay, Fr. 1.5 Liter			1/1. 1610.-
Pol Roger, Brut Réserve, Epernay, Fr.			1/1. 895.-
Pol Roger, Brut Réserve, Epernay, Fr. 1.5 Liter			1/1. 7000.-

ALKOHOLFRI MOUSSERANDE

Lazy Estate Sparkling Tea Lemongrass & mint - Kolsyrad dryck gjord på Darjeeling-te	gl. 79.-	1/1.	395.-
Lazy Estate Sparkling Tea Pink Grapefruit & Pear - Kolsyrad dryck gjord på Darjeeling-te	gl. 79.-	1/1.	395.-

ROSÉ VIN

2019 Château l'Ermite d'Auzan Rosé, Grenache Noir, Syrah, Mourvèdre, Rhône, Fr.	gl. 125.-	1/1.	495.-
2020 Coteaux D'Aix En Provence AOP, Grenache, Cinsault, Syrah, Provence, Fr.	gl. 135.-	1/1.	530.-
2019 Cantina Zaccagnini dal Tralcetto Rosé, Montepulciano, Abruzzo, It.	gl. 115.-	1/1.	460.-
2019 11 Minutes Rosé, Corvina, Trebbiano, Syrah, Carménère, Veneto, It.		1/1.	695.-
2019 11 Minutes Rosé, Corvina, Trebbiano, Syrah, Carménère, Veneto, It. 1.5 Liter		1/1.	1150.-

VITT VIN

2019 Domaine De La Majone Picpoul de Pinet, Languedoc Rousillon, Fr.		1/1.	435.-
2018 Côtes de Rhône, Réserve Mont Redon, Grenache Blanc, Fr.		1/1.	485.-
2019 Domaine Louis Moreau Petit Chablis, Bourgogne, Fr.	gl. 149.-	1/1.	595.-
2017/18 Henri Bourgeois Sancerre 'les baronnes' Sauvignon Blanc, Fr.		1/1.	685.-
2015 Henri De Villamont Chassagne-Montrachet 1er Cru Les Embazées, Fr.		1/1.	1175.-
2018 Soalheiro, Alvariño, Portugal.		1/1.	535.-
2018 La Cappuccina Soave DOC Eko, Garganega, Veneto It.		1/1.	485.-
2017 Castello Di Pomino Bianco DOC, Chardonnay/Pinot Bianco, Toscana, It.		1/1.	545.-
2019 Tiefenbrunner Merus Pinot Grigio, Alto Adige, It.	gl. 145.-	1/1.	580.-
2018 Hörner Riesling Steinbock, Riesling, Pfalz, Tyskland.	gl. 135.-	1/1.	550.-
2018 Ghost Pines Chardonnay, Kalifornien, USA.		1/1.	410.-
2017 Buschendal Chenin Blanc, Coastal Region, Sydafrika.		1/1.	410.-
2020 Cono Sur Sauvignon Blanc Eko, Aconcagua, Chile.	gl. 142.-	1/1.	545.-
2019 Isla Negra, West Bay, Sauvignon Blanc, Chardonnay, Chile.	gl. 110.-	1/1.	395.-

RESTAURANG JUNGFRUSUND

2019 Domaines Chermette Beaujolais Les Griottes AOP, Gamay, Fr.	gl. 120.-	1/1.	480.-
2019 Ogier Artesis Côtes du Rhône, Grenache, Syrah, Mourvèdre, Fr.		1/1.	510.-
2017 Henri De Villamont Bourgogne Pinot Noir Prestige, Fr.	gl. 145.-	1/1.	590.-
2015 Roux Pere & Fils Chambolle-Musigny Pinot Noir, Bourgogne, Fr.		1/1.	1495.-
2017 Ogier, Clos de L'Oratoire des Papes, Grenache, Syrah, Mourvèdre, Cinsault, Châteauneuf du Pape, Fr.		1/1.	965.-
2018 Les Creisses Vin De Pay D'OC, Cabernet Sauvignon, Grenache, Syrah, Languedoc-Roussillon, Fr.		1/1.	625.-
2015 Priorat Scala Dei Priorat, Sp.		1/1.	895.-
2013 Coto de Imaz Gran Reserva, Tempranillio, Rioja, Sp.		1/1.	645.-
2018 875M Tempranillio, Rioja, Sp.		1/1.	480.-
2019 I Manenti Barbera D'Asti, Barbera, Piemonte, It.	gl. 115.-	1/1.	455.-
2016/17 Cantina Valpantena Torre Del 'Falasco' Valpolicella Ripasso, Veneto, It.		1/1.	480.-
2018 Tenuta Frescobaldi di Castiglioni, Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc, Sangiovese, Toscana, It.	gl. 155.-	1/1.	620.-
2019 Feudi di San Gregorio Taurasi DOCG, Aglianico, Campania, It.		1/1.	619.-
2015 Castelgiocondo Brunello di Montalcino DOCG, Sangiovese Grosso, Toscana, It.		1/1.	1235.-
2017 Prunotto Barbaresco, Nebbiolo, Piemonte, It.		1/1.	780.-
2017 Cabriz, Touriga Nacional, Aragonez, Beira, Portugal		1/1.	465.-
2016 Ghost Pines Cabernet Sauvignon, Kalifornien, USA	gl. 145.-	1/1.	590.-
2017 Ghost Pines Zinfandel, Kalifornien, USA	gl. 135.-	1/1.	550.-
2018 Orin Swift 8 Years In The Desert Zinfandel, Kalifornien, USA		1/1.	925.-
2017 Orin Swift Palermo, Cabernet Sauvignon, Merlot, Malbec, Kalifornien, USA		1/1.	1250.-
2017 Louis M Martini, Cabernet Sauvignon, Kalifornien, USA		1/1.	545.-
2015 The Phantom, Gemtree, Mourvèdre, Cabernet Sauvignon, Shiraz, Grenache, Mike Browns Egna projekt, Aus.		1/1.	725.-
2018 Trapiche Pure Malbec, Mendoza, Arg.		1/1.	455.-
2019 Isla Negra, West Bay, Cabinet Sauvignon, Merlot, Chile.	gl. 110.-	1/1.	420.-
2015 Cono Sur Ocio Pinot Noir, Casablanca Valley, Chile.		1/1.	985.-
2017 Old Road Wine Company, The Butcher and Clever, Shiraz, Pinotage, Mourvedre, Costal Region, Sydafrika		1/1.	495.-

DESSERTVIN

Muscat De Rivesaltes, Fr.		cl.	75.-
Carmes De Rieussec, Fr.		cl.	125.-
Zeni Recioto, It.		cl.	69.-
Nivole Moscato, It.		cl.	65.-
Grahams Six Grapes Port		cl.	60.-