

ÖL, CIDER & LÄSK

Fatöl

Norrlands Guld 5,3% 0,4l. | 89:-
A Ship Full Of IPA 5,8% 0,4l. | 95:-
The Tail of a Whale 4,8% 0,4l. | 92:-
Adelsö Summer Time Lager 5,2% 94:-

Flasköl

Mariestad 5,3% 50cl. 98:-
Melleruds Pilsner Lager 4,5% 33cl. | 79:-
Adelsö Redemption P. Ale 3,5% 33cl. | 73:-
Ekerö Brygghus Lageröl 4,8% 33cl. 73:-
Ekerö Brygghus American Ale 5,5% 33cl 76:-
Krušovice 5,0% 33cl | 79:-

Cider

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

Alkoholritt

Fatöl Mariestad 0,5% 40cl 76:-
A Ship Full Of IPA, alkoholfri 33cl. | 76:-
Melleruds Pilsner, alkoholfri 33cl. | 69:-

Briska Päron Cider, alkoholfri 33cl. | 69:-
Cola, Fanta, Sprite, Cola Zero | 45-, Juice | 45:-

Ice Tea

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



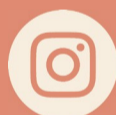
FÖLJ OSS GÄRNA PÅ SOCIALA MEDIER



/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 | 42:-

Espresso: enkel/dubbel | 39:-/45:-

Cappuccino. | 48:-

Caffe Latte | 52:-

Macciato: enkel/dubbel | 42:-/48:-

Americano | 45:-

Extra Shot | 10:-

Varm Choklad med grädde | 65:-



EAT • DRINK • CHILL

Jungfrusund

EKERÖ BEACH CLUB



COCKTAILS & MOCKTAILS

PASSENGER 158:-

Rabarber Cosmos

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

Piña

Rom | Ananas | Citron | Kokos |
Ananassoda | Ananasskum

LO

Mezcal | Aperol | Lime | Pink Grapefruit soda |
Chilisalt

Old Fashion - (Från vår egna tunna)

Bourbon | Bitter | Socker | Apelsin |
Maraschinobär

Kanna / 150cl - Cava Sangria

Äpple | Rabarber | Fläderlikör | Cava |
Pink Grapefruit soda | Färsk frukt | 495:-

DRIVER / VIRGIN 97:-

Sundets Lemonad

Fläder | Hallon | Citron | Socker
| Soda

Hugo

Sparkling Tea | Fläder |
Mynta

Spiced Mango

Mango | Ananas | Socker |
Citron | Gingerbeer

Pinesmash

Päron | Citron | Persika |
Ananassoda

BUBBLES / ALKOHOLFRIIT MOUSSERANDE

Signat Cava Brut, D.O. Cava, Sp

Glas 120:-, flaska 690:-

Champagne Etienne Dumont

Brut, NV, Champagne, Fr.

Glas 150:-, flaska 880:-

Lazy Estate Sparkling Tea

Lemongrass & mint.

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

Tosterup Premium Must

100% Äpple Flaska 37,5cl 69:-

Verjus

Alkoholritt vitt druvjuice på ljusa
vindruvor. Glas 79:-

DELA PÅ EN KANNA 1,5 liter

Cava Sangria

Äpple | Rabarber | Fläderlikör | Cava |
Pink Grapefruit soda | Färsk frukt | 495:-

Limoncellokaraff

Limoncello | Citron | Socker | Tonic | 495:-

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)

Med smörstekt bröd, rödlök, citron & dill | 172:-
Vinförslag: 2021 Louis Robin Chablis, Chardonnay 165

Panerad Chevre

Getost, honungrostade rödbetor i rosmarin, valnötter & ruccola | 149:-
Vinförslag: 2021 Cono Sur, Chardonnay, Chile 160/650

Klassisk Råbiff

På grovmalen oxfile, röbetor, saltgruka, rödlök, dijon, potatiskrust & kapris / 172:-

BARNMENY

Hamburgare (g,l,ä)

Endast bröd, kött och pommes med aioli & sallad vid sidan om | 115:-

Pannkakor (ä)

Pannkakor med sylt. 99:-

Fish & Chips 119:- (ä,g,l)

Pommes, aioli & sallad vid sidan om

SMÄRÄTTER / MELLANRÄTTER

Padrones Med flingsalt 85:-

Springroll Vårullar med chilimajonäs. - 99:-

Corn Rolls- Majskolv med aioli, riven parmesan, chiliflakes 95:-

Jalapenobollar - Ost, chilimajonäs & parmesan 115:-

Gambas al pil pil (g) Chilli, gambas, vitlök, surdegsbröd | 164:-

Edamame bönor Ångade hela edamame med flingsalt 85:-

FLANKSTEK

Broccoli, smashed potatis & rödvinsås | 345:-

Vinförslag: 2019 Bread & Butter Cabernet Sauvignon, Usa 165/680

GRILLAD ENTRECÔTE 395:-

300g entrecôte med rostad potatis, bearnaise & grillad tomat

HÖGREVSBURGARE (g,l,ä)

Vår egenmalda högreve med briochebröd, picklad lök, aioli, sallad, rökig cheddar & SoHo pommes | 255:-

Vinförslag: 2021 Collezione Chanti Classico, Sangiovese, It 145/580

MISO TORSK

Crispig brysselkål med en asiatisk sallad med spicy lemon dressing 355:-

Vinförslag: Vinförslag: 2023 Hörner Riseling, Pfalz, Ty 155/645

KOREANSK BIFFMACKA (g,sesam,soja)

På smörstekt surdegsbröd, groddar, gurka, sesamfrön, mynta & koriander | 310:-

Vinförslag: 2019 Maneti Barbera d'asti, Piemonte, It 155/595

JUNGS CEASARALLAD (l,g,ä)

Krispig kyckling, romansallad, caesardressing, baconströssel, tomat & parmesan | 275:-

Vinförslag: 2020 Marius Peyrol Rose, Grenache, Syrah, Fr 150/570

TEMPURA FRITERAD BLOMKÅL

Picklad stjälselleri, curry lök & blomkålspuré | 249:-

Vinförslag: Vinförslag: 2023 Louis Robin Chablis, Chardonnay, Fr 169/695

TRYFFELPASTA MED SVAMP

Linguini med svamp, tryffel & Riven parmesan | 259:-

PASTA GAMBERI (g,l,ä)

Linguini, rödräka, chilli, vitlök, vittvin & smör | 285:-

Vinförslag: 2018 Hörner Riseling, Pfalz, Ty 155/645

SÅSER

- Jalapeño Majo / 15:-
- Citron Aioli / 15:-
- Tryffel Aioli / 15:-
- Amarillo Aioli / 15:-

ALLERGENER

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

BUBBLES

BUBBLES	GLAS	FLASKA
Signat Cava Brut, D.O. Cava, Sp	120:-	695:-
Champagne Etienne Dumont Brut, NV, Champagne, Fr.	150:-	880:-
Philipponnat Royal Réserve Brut NV, Champagne Fr.		995:-
Champagne Deutz, Brut Classic, Ay, Fr.		955:-
Champagne Deutz, Brut Classic, Ay, Fr. 1.5 Liter		1799:-
Pol Roger, Brut Réserve, Epernay, Fr.		955:-

ALKOHOLFRI MOUSSERANDE

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

DESSERT

Vaniljglass & Jordgubbar

Med mynta-jordgubbsspegel & färska jordgubbar 165:-

Sorbetcoupé med bärkompott | 125:-

Crème Brulé

Klassisk crème brulé 139:-

Ostbricka

3 x ostar, fröknäcke, marmelad 179:-

Burk Lösgodis

Blandat lösgodis 65:-

Varma Hjortron

Med vaniljglass | 145:-

LITET & GOTT

Pommesallrik med aioli | 65:-

Jordnötter | 45:-

Chips | 40:-

Noceralla Oliver | 65:-

FATÖL

Norrlands Guld 5,3% 0,4l. | 89:-

A Ship Full Of IPA 5,8% 0,4l. | 95:-

The Tail of a Whale 4,8% 0,4l. | 92:-

Adelsö Summer Time Lager 5,2% 94:-

FLASKÖL

Mariestad 5,3% 50cl. 98:-

Melleruds Pilsner Lager 4,5% 33cl. | 78:-

Krusovice Lager 5.0% 33cl | 79:-

Adelsö Redemption P. Ale 3,5% 33cl. | 73:-

Ekerö Bryggerhus Lageröl 4,8% 33cl. 73:-

Ekerö Bryggerhus American Ale 5,5% 33cl 76:-

CIDER

Briska Pärön cider 4,5% 33cl. | 74:-

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

ALKOHOLFRI

Fatöl Mariestad 0,5% 40cl 76:-

A Ship Full Of IPA, alkoholfri 33cl. | 76:-

Melleruds Pilsner, alkoholfri 33cl. | 69:-

Briska Pärön Cider, alkoholfri 33cl. | 69:-

Cola, Fanta, Sprite, Cola Zero | 45:-

Juice | 45:-

ICE TEA

Lemon Ice Tea 69:-

Peach Ice Tea 69:-

ESPRESSO MARTINI

Vodka | Kaffelikör | Espresso | Socker | 165:-

Kaffe / Te | 42:-

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

Cappuccino. | 48:-

Caffe Latte | 52:-

Macciato: enkel/dubbel | 42:-/48:-

Americano | 45:-

Extra Shot | 10:-

Varm Choklad med grädde | 65:-

Smaklig Måltid

