

EAT • DRINK • CHILL

Jungfrusund



EKERÖ BEACH CLUB

COCKTAILS/MOCKTAILS

PASSENGER

Pina colada Slush
Havanna club | Cocos
Ananas | Lime 135.-

Röd och Tonic
Stockholmsbränneri Röd | Tonic
140.-

Vetiver Negroni
Beefeater Gin | Söt Vermouth
Campari | Vetiver | 150.-

DRIVER - VIRGIN

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

Hugo
Sparkling tea | Fläder | Mynta |
Lime 95.-

Nomaretto Sour
Amarettosyrup | Socker | Citron | 95.-

BUBBLES / ALKOHOLFRIIT MOUSSERANDE

Signat Cava Brut, D.O. Cava, Sp	gl. 98.-	1/l.	590.-
La Marca Prosecco DOC, NV, Veneto, It	gl. 95.-	1/l.	565.-
ChandoSpritz Mousserande Apelsin,	Piccolo 187ml 135.-	1/l.	555.-
Champagne Etienne Dumont Brut, NV, Champagne, Fr.	gl. 125.-	1/l.	690.-
<hr/>			
Lazy Estate Sparkling Tea Lemongrass & mint Kolsyrad dryck gjord på Darjeeling-te	gl. 79.-	1/l.	395.-
Lazy Estate Sparkling Tea Pink Grapefruit & Pear Kolsyrad dryck gjord på Darjeeling-te	gl. 79.-	1/l.	395.-

Om du är osäker gällande allergener - fråga oss! Vi är en kontantfri restaurang.

FÖRRÄTTER

TOAST SKAGEN

Löjrom på surdegsbröd | 139.-

Dryckesförslag: Coteaux d'Aix en Provence eller Domaine Louis Moreau Petit Chablis

OXFILECARPACCIO

Vikentomater, rostade hasselnötter, lök, parmesan & citronette | 165.-

Dryckesförslag: Henri de Villamont Bourgogne Pinot Noir Prestige

INSALATA CAPRESE BURRATA

Vikentomater, rucicola, basilika & örtolja | 129.-

RÄKLÅDA 250G

Surdegsbröd, aioli, citron | 125.-

SALLAD /SMÖRGÅS

RÄKSALLAD

Avokado, handskalade räkor, sparris, ägg & rhode Islandsås | 229.-

Dryckesförslag: Coteaux d'Aix en Provence eller Domaine Louis Moreau Petit Chablis

CHEVRESALLAD

Rödbetor, honung, picklad rödlök & valnötter | 219.-

Dryckesförslag: Hörner Riesling Steinbock

RÄKSMÖRGÅS

Saffransaioli på dansk rågbröd, majonäs, sallad, ägg, räkor, sparris & citron | 225.-

Dryckesförslag: Coteaux d'Aix en Provence eller Domaine Louis Moreau Petit Chablis

VARMRÄTTER

ÄNGAD RÖDING (från Hälsingland)

Primörsallad, citron-skirat smör och tångkaviar | 298.-

Dryckesförslag: Domaine Louis Moreau Petit Chablis

HÖGREVSBURGARE

Briochebröd, cheddarost, krispsallad, picklad hackad rödlök, aioli & pommes | 198.-

MICKBURGER

Som ovan fast med chilimajo & mynta topping | 198.-

Dryckesförslag: Ghost Pines Zinfandel

LÄGTEMPAD GRILLAD RYGGBIFF

Friterad färskpotatis, sommar-primörer, gremolata & rödvinsås | 309.-

Dryckesförslag: Ghost Pines Cabernet Sauvignon

KOREANSK BIFFMACKA

Surdegsbröd med groddar, gurka, sesamfrön, samt koriander, chilimajo & mynta | 219.-

Dryckesförslag: I Manenti Barbera d'Asti

BAKAD SPETSKÅL

Brynt smör, hasselnötter, primörer | 210.-

Dryckesförslag: Ghost Pines Chardonnay

SMÅRÄTTER

VEGETARISKA VÅRRULLAR
m. lime korianderdressing | 125.-

EDAMAMEBÖNOR
m. flingsalt och kimchisesamfröm | 72.-

PORK BAU
Bau bun, sallad, friterad fläksida,
vårlök, go-chu-jang dressing | 85.-

SHITAKE BAU
Bau bun, shiitake, sallad, grönchili,
vårlök, sesam dressing, kimchisesam
| 85.-

PIZZA

VÄSTKUSTPIZZA
Löjrom, rödlök, creme fraiche, dill &
citron | 265.-
Drykesförslag: Petit Albert Blanc

PIZZA MAFIOSO
Tomat, mozzarella, bresaola, salami
picante samt basilika | 189.-
Drykesförslag: I Manenti Barbera d'Asti

VEGETARIANA
Mozzarella, västerbottenost, färsk
sparris, rödlök & smetana | 178.-

BARNMENY

BARNPIZZA
Tomat, ost | 115.-

BARN BURGARE
Bröd, kött, aioli & pommes
| 115.-

BARNBUFFÉ
Vi har i tillägg även en
barnbuffe m. olika
alternativ (fråga din
servis) | 105.-

DESSERT

JORDGUBBAR
Glass & grädde | 139.-

BRUTEN MANDELKAKA
Hallonsorbet, lakritsnubb, rostade cocosflingor &
mandelflarn | 135.-

OSTBRICKA
1 hård ost, 1 mögelost, marmelad & kex | 119.-

EN BURK LÖSGODIS | 49.-

CHOKLADTRYFFEL | 59.-

LITET & GOTT

POMMES TALLRIK med aioli | 65.-

JORDNÖTTER | 45.-

CHIPS | 40.-

OLIVER | 59.-



LÄSK / ÖL / CIDER

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

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.-
Briska Riesling & Persika halvtorr 4,5%
33cl. | 72.-

FLASKÖL

Mariestad 5,3% 50cl. 92.-
Melleruds Utmärkta Pilsner Lager 4,5%
33cl. | 72.-
Adelsö Redemption
Pale Ale 3,5% 33cl. | 69.-
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 / KAFFE

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.-

Kaffe / Te | 29:-

Espresso: enkel/dubbel | 29:-/35:-

Cappuccino | 35.-

Caffe Latte | 45.-

Macciato: enkel/dubbel | 32:-/38:-

Americano | 38:-

Extra Shot | 10:-

Varm Choklad med grädde
& marshmallows | 65.-

ALKOHOLFRIA MUSTER - KÖPINGS MUSTERI

ÄPPLEMUST DISCOVERY Fruktig med blommiga toner 33cl. | 58:-

ÄPPLEMUST RÖDLUVAN Frisk med strävhet 33cl | 58:-

LINGONBERRY APPLE Must på Ingrid Marie med smak av lingon 25cl | 58:-

BLACKCURRANT APPLE Must på Aroma med smak av svarta vinbär 25cl | 58:-

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.-
Prosecco Rosé, Pasqua DOC, NV, Veneto, It. "New"		1/1. 565.-
ChandoSpritz 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. 955.-
Champagne Deutz, Brut Classic, Ay, Fr. 1.5 Liter		1/1. 1799.-
Pol Roger, Brut Réserve, Epernay, Fr.		1/1. 895.-
Pol Roger, Brut Réserve, Epernay, Fr. 6 Liters		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 11Minutes Rosé, Corvina, Trebbiano, Syrah, Carménère, Veneto, It.		1/1. 695.-
2019 11Minutes 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, Alvarinho, 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.		
2018 Hörner Riesling Steinbock, Riesling, Pfalz, Tyskland.	gl. 145.-	1/1. 580.-
2018 Ghost Pines Chardonnay, Kalifornien, USA.	gl. 135.-	1/1. 550.-
2017 Buschendal Chenin Blanc, Coastal Region, Sydafrika.		1/1. 410.-
2020 Cono Sur Sauvignon Blanc Eko, Aconcagua, Chile.	gl. 139.-	1/1. 545.-
2019 Isla Negra, West Bay, Sauvignon Blanc, Chardonnay, Chile.	gl. 110.-	1/1. 395.-

RÖTT VIN

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.-
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.-
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. 119.-	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, 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.-