



FÖLJ OSS GÄRNA PÅ SOCIALA MEDIER



/restjungfrusund



/restaurangjungfrusund



COCKTAILS & MOCKTAILS

PASSENGER

Gurka

Vodka | Fläderlikör | Gurka | Basilika
Citron | Socker | 148:-

Sweet Pine

Mörk rom | Campari | Ananasjuice
Citron | Socker | 148:-

Lychee

Vaniljvodka | Lycheelikör | Tranbärs-
juice | Citron | Socker | 148:-

Mamacita

Tequila | Chambord | Lime | Socker
148:-

DRIVER / VIRGIN

Sundets Lemonad

Fläder & Hallonsyrup | Citron
Soda | 95:-

Hugo

Sparkling Tea | Fläder | Mynta | 95:-

Nomaretto Sour

Amarettosyrup | Socker | Citron | 95:-

BUBBLES / ALKOHOLFRIIT MOUSSERANDE

Signat Cava Brut, D.O. Cava, Sp

Glas 98:-, flaska 599:-

La Marca Prosecco DOC, NV, Veneto, It

Glas 95:-, flaska 590:-

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:-

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 (g,ä)
med citronkulor, forellrom
samt smörstekt surdegsbröd | 159:-

Laxtartar
med lakritssalt, citrus, dillsorbet samt
rostade hasselnötter | 155:-

Råbiff (ä)
med betor, kapis, schalottenlök, confiterad
äggula, dijonaise | 149:-

Tångrom
med wakame, rostade mandlar och nori
135:-

SALLADER

Vår Caesarsallad (g,ä)
med kycklinglårfilé | 235:-

Halstrad Tonfisk (ä)
med soyackrackerat ägg, groddar, picklad
schalottenlök, koriander, lime-soyakräm,
krispsallad, potatis och bönor | 279:-

Friterade Chevrebullar (g,l,ä)
sallad, kumminrostade betor, regnbågs-
morötter, picklad rödlök, valnötter och
dijonbalsamkräm | 235:-

VARMRÄTTER

Bakad Regnbågslax (ä)
med grön sparris, broccolini,
hollandaise, forellrom och
kokt potatis | 298:-

Du-Puys Fiskgryta (g, ä)
med 2 sorters fisk, räkor,
fänkål, bröd och aioli | 255:-

Lågtempad Flankstek
med ljummen potatissallad, ramlöksmör,
rödvinsås | 319:-

Koreansk Biffmacka (g)
på smörstekt surdegsbröd, groddar, gurka,
sesamfrön, mynta, koriander | 245:-

Högrevsburgare (smashed) (g,l,ä)
på vår egenmalda högreve med
briochebröd, tryffelmajo, sallad, picklad
rödlök, ost, saltgurka & aioli | 215:-

Crispy Chicken Burger (g,l,ä)
på kycklinglårfile, chilimajo, massa kryddor,
pico de gallo, schalottenlök, briochebröd &
aioli | 198:-

Wagu 180 g (ä)
marmoreringsgrad 8-9, rödvinsås,
caesardressad sallad | 445:-

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

KAFFEDRINKAR & KAFFE

Irish Coffee
Irländsk Whiskey | Farinsocker
Kaffe | Grädde 148:-

Kaffe Karlsson
Baileys | Cointreau | Kaffe | Grädde | 148:-

Kaffe D.OM
Bénédictine | Kaffe | Grädde | 148:-

Hot Shot
Galliano | Kaffe | Grädde | 99:-

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

SMÅRÄTTER
Vegetariska Vårrullar (g,ä)
m. chilimajo | 109:-

Vinbärssniglar (g)
gratineras med blåmögelost, vitlök och
valnötter | 139:-

Friterad Potatisblomma
med löjrom, smetana, dill & gräslök | 155:-

Hot Gambas
rödräka med citrongräs, vitlök och chili 145:-

BARNMENY

Hamburgare (g,l,ä)
endast bröd, kött och pommes
med aioli vid sidan om | 115:-

Pasta Bolognese (g,l,ä)
pasta med köttfärsås | 115:-

Pannkakor
Jungfrusunds egengjorda
pannkakor med sylt. 115:-

Chicken-Chipster (g,ä)
kycklingnuggets på lårfile,
pommes och aioli 115:-

DESSERT

**Vaniljglass Med Marinerade
Jordgubbar** (g,l,ä)
serveras med hippenkex | 140:-

Ljus chockladmousse
med bär och rostad vit choklad | 135:-

Smörstekt Kardemummakaka (ä)
vispad vaniljpannacotta, picklade havtorn
och lite kexsmul med brynt smör | 145:-

Sorbetcoupé
Fråga din servis för dagens smak | 119:-

En Burk Lösgodis | 55:-

Chokladtryffel
Fråga din servis för dagens smak | 69:-

VIN & BUBBLES

BUBBLES	Glas	Flaska
Signat Cava Brut, D.O. Cava, Sp	98:-	599:-
La Marca Prosecco DOC, NV, Veneto, It	95:-	590:-
Prosecco Rosé, Pasqua DOC, NV, Veneto, It."New"		565:-
Champagne Etienne Dumont Brut, NV, Champagne, Fr.	135:-	780:-
Champagne Deutz, Brut Classic, Ay, Fr.		955:-
Champagne Deutz, Brut Classic, Ay, Fr. 1.5 Liter		1799:-
Pol Roger, Brut Réserve, Epernay, Fr.		895:-
Pol Roger, Brut Réserve, Epernay, Fr. 6 Liter		7000:-

ALKOHOLFRI MOUSSERANDE

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

ROSÉVIN

2019 Château l Ermitte d'Auzan Rosé, Grenache Noir, Syrah, Mourvèdre, Rhône, Fr.	129:-	495:-
2020 Coteaux D'Aix En Provence AOP, Grenache, Cinsault, Syrah, Prov., Fr.	135:-	530:-
2019 11Minutes Rosé, Corvina, Trebbiano, Syrah, Carménère, Veneto, It.		595:-
2019 11Minutes Rosé, Corvina, Trebbiano, Syrah, Carménère, Veneto, It. 1.5 l.		1150:-

VITT VIN

2019 Domaine De La Majone Picpoul de Pinet, Languedoc Rousillon, Fr.		435:-
2018 Côtes de Rhône, Réserve Mont Redon, Grenache Blanc, Fr.		485:-
2019 Domaine Louis Moreau Petit Chablis, Bourgogne, Fr.	149:-	595:-
2015 Henri De Villamont Chassagne-Montrachet 1er Cru Les Embazées, Fr.		1175:-
2018 Soalheiro, Alvarinho, Portugal.		535:-
2019 Tiefenbrunner Merus Pinot Grigio, Alto Adige, It.		545:-
2018 Hörner Riesling Steinbock, Riesling, Pfalz, Tyskland.	145:-	580:-
2018 Ghost Pines Chardonnay, Kalifornien, USA.	135:-	550:-
2020 Cono Sur Sauvignon Blanc Eko, Aconcagua, Chile.		545:-
2019 Isla Negra, West Bay, Sauvignon Blanc, Chardonnay, Chile.	110:-	395:-

RÖTT VIN

2019 Domaines Chermette Beaujolais Les Griottes AOP, Gamay, Fr.		480:-
2019 Ogier Artesis Côtes du Rhône, Grenache, Syrah, Mourvèdre, Fr.		510:-
2017 Henri De Villamont Bourgogne Pinot Noir Prestige, Fr.	145:-	590:-
2017 Ogier, Clos de L'Oratoire des Papes, Grenache, Syrah, Mourvèdre, Cinsault, Châteauneuf du Pape, Fr.		965:-
2018 Les Creisses Vin De Pay D'OC, Cabernet Sauvignon, Grenache, Syrah, Languedoc-Roussillon, Fr.		625:-
2019 l Manenti Barbera D'Asti, Barbera, Piemonte, It.	119:-	455:-
2016/17 Cantina Valpantena Torre Del 'Falasco' Valpolicella Rip., Veneto, It.		480:-
2018 Tenuta Frescobaldi di Castiglioni, Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc, Sangiovese, Toscana, It.	155:-	620:-
2019 Feudi di San Gregorio Taurasi DOCG, Aglianico, Campania, It.		619:-
2015 Castelgiocondo Brunello di Montalcino DOCG, Sangiovese Grosso, Toscana, It.		1235:-
2017 Prunotto Barbaresco, Nebbiolo, Piemonte, It.		780:-
2017 Cabriz, Touriga Nacional, Aragonez, Beira, Portugal		465:-
2016 Ghost Pines Cabernet Sauvignon, Kalifornien, USA	145:-	590:-
2017 Ghost Pines Zinfandel, Kalifornien, USA	135:-	550:-
2017 Orin Swift Palermo, Cab. Sauvignon, Merlot, Malbec, Kalifornien, USA		1250:-
2018 Trapiche Pure Malbec, Mendoza, Arg.		455:-
2019 Isla Negra, West Bay, Cabernet Sauvignon, Merlot, Chile.	110:-	420:-
2015 Cono Sur Ocio Pinot Noir, Casablanca Valley, Chile.		985:-
2017 Old Road Wine Company, The Butcher and Clever, Shiraz, Pinotage, Mourvedre, Costal Region, Sydafrika		495:-

DESSERTVIN

	Per 6cl
Muscat De Rivesaltes, Fr.	75:-
Carmes De Rieussec, Fr.	125:-
Zeni Recioto, It.	69:-
Nivole Moscato, It.	65:-
Grahams Six Grapes Port	60:-

ÖL, CIDER & LÄSK

Fatöl
Norrlands Guld 5,3% 0,4l. | 79:-
A Ship Full Of IPA 5,8% 0,4l. | 89:-
The Tail of a Whale 4,8% 0,4l. | 84:-

Mariestad ALKOHOLFRI 0,5% 0,4l. | 73:-

Flasköl
Mariestad 5,3% 50cl. 9l:-
Melleruds Pilsner Lager 4,5% 33cl. | 73:-
Adelsö Redemption P. Ale 3,5% 33cl. | 69:-
Treudd Nyckelby 7% 33cl. | 85:-

Cider
Briska Pärön cider 4,5% 33cl. | 72:-
Briska Sauvignon blanc & äpple
halvtorr 4,5% 33cl. | 72:-

Alkoholfritt
A Ship Full Of IPA, alkoholfri 33cl. | 75:-
Melleruds Pilsner, alkoholfri 33cl. | 69:-
Briska Pärön Cider, alkoholfri 33cl. | 69:-
Briska Sauvignon/äpple halvtorr 33cl. | 69:-
Cola, Fanta, Sprite, Cola Zero | 35:-
Juice | 35:-