

Deutz Brut Classic 155 kr/850 kr • Rött & vitt vin 78 kr/298 kr, rosévin 82 kr/325 kr • Öl på fat & flaska 56 kr  
Drinktips: Strawberry Daiquiri, Wine Cooler, Elderflower Collins – eller varför inte en Pimm's Pitcher?

# à la carte SOMMAR 2011

SOMMARÖPPET: MÅNDAG~FREDAG KL. 11.00 ~SENT, LÖRDAG~SÖNDAG KL. 12.00 ~SENT

..... **Skaldjursfat** Shellfish platter **495 kr** .....

Min. 2 pers. ½ Mainehummer, 2 st havskräftor, en näve rökta och en näve icke-rökta räkor.  
Half Maine lobster, two langoustines, one bunch smoked shrimp and one bunch non-smoked shrimp. Min. 2 orders/table.  
Jungfrusunds skaldjursfat serveras endast onsdag-lördag men alltid med smörstekt toast och tillhörande såser. Såklart.

## FÖRRÄTTER ~ Starters

Toast Skagen ..... 135 kr  
Toast "Skagen" is a classic Swedish starter created by famous chef Tore Wretman in the 1950's. Hand-peeled shrimp lightly coated with mayonnaise, served on toast with a dollop of roe, decorated with a sprig of dill.

Toast med smörfrästa kantareller ..... 110 kr  
Chanterelles served on toast

Marinerade tigerräkor med aioli, rucola & oliver ..... 125 kr  
Marinated tiger prawns with aioli, rocket & olives

Svamp- och färskostfylld Bresaola med vildrucola & olivolja ..... 135 kr  
Mushroom and cream cheese filled Bresaola with wild rucola and olive oil

Halstrad tonfisk med italiensk vinaigrette ..... 155 kr  
Seared tuna with vinaigrette italian style

## VÅRA KLASSIKER ~ The House Classics ~

Cæsarsallad med grillad kyckling eller handpillade räkor (ditt val) ..... 165 kr  
Caesar salad with a choice of grilled chicken or shrimp

Krämig fisk- & skaldjursgryta ..... 195 kr  
Creamy seafood pot

Black Angus-burgare med cheddarost, chilidressing, coleslaw & pommes frites ..... 175 kr  
Black Angus Beef burger with cheddar cheese, chili dressing, coleslaw and pommes frites

Steak "Minute" med pommes frites och pepparrot & äggula eller Béarnaisesås ..... 255 kr  
Steak "Minute" with horseradish and egg yolk or sauce Béarnaise

**Semestermenyn 395 kr**  
A three-course dinner for those lazy summer nights:  
Toast Skagen ~ Fläskfilé eller Torskrygg  
Vaniljglass m. färska bär (See translations left and below)

## VARMRÄTTER ~ Mains

Ugnsbakad fjordlax med krämig vermouthsås, örtsallad och färskpotatis ..... 225 kr  
Baked salmon with creamy vermouth sauce, herb salad, new potatoes

Lättrimmad torskrygg med hummersmör och färskpotatis ..... 295 kr  
Cod loin, lightly brined, with lobster butter and new potatoes

Grillad, hängmörad entrecôte med salsa rossa, sallad, grillad citron och rostad potatis ..... 265 kr  
Grilled entrecôte with salsa rossa, salad, lemon & roasted potatoes

Fläskfilé med brynta kantareller, rödvinsk, ugnsbakade körsbärstomater & potatis ..... 245 kr  
Fillet of pork with chanterelles, baked cherry tomatoes & potatoes

**SNAPS FRÅN SNÄLLERÖD**  
Serveras i 5 cl småbuteljer á 95 kr  
Mäskdrängens Akvavit, Herr Berntson Besk, Bokhållarens Akvavit, Jungfruns Brännvin och Brännmästarens Akvavit

*Fråga oss om dessertmeny!*  
**Please ask us for a dessert menu!**

**BARNMENY**  
Givetvis går allt att beställa som halvportion till barnen!

Pannkakor med sylt & grädde Pancakes nam-nam with jam & whipped cream 70 kr  
Köttbullar med gräddsås & lingon Meatballs served in traditional Swedish style 80 kr  
Krogens grillade korv med pommes frites Grilled sausage with pommes frites 80 kr  
Grillad hamburgare med pommes frites Grilled hamburger with pommes frites 95 kr

**extras;** Aioli / Béarnaisesås 20 kr, Oliver 40 kr, Pommes frites 40 kr, Tomatsallad 45 kr || Hela menyn går att få som take away  
TEL 08-560 35 000 ~ INFO@RESTJUNGFRUSUND.SE