

# HÖSTMENY

Hotell Furusund

## FÖRDRINKAR

P R E - D R I N K S

<b>NEGRONI SOUR 167 KR</b>	:	<b>CHENGDU SCHNAZA* 167 KR</b>
Campari, carpano antica formula,	:	gin, citron, mango,
gin, citron, apelsin	:	ingefära, mynta, äggvita

Stjärnmarkerade drinkar finns som alkoholfria alternativ för 99 kr.

## FÖRRÄTTER

S T A R T E R S

### SMÖRSTEKT BRIOCHE MED KALIXLÖJROM 290 KR

rökt gräddfil, inkokt smälök och gravad citron

🇬🇧 Vendace roe, brioche, smoked sour creme, pickled onion and cured lemon

**Hörner Riesling Steinbock**, Riesling, Pfalz, Tyskland (Vegan) 139/599 kr

### RÅBIFF MED GRILLAD OLJA 180 KR

syrad silverlök, söt lök, jalapeño och svartvitlök

🇬🇧 Beef tartar, bbq oil, pickled white onion, cooked onion, jalapeño and black garlic

**Ballard Lane**, Pinot Noir, Central Coast, USA - 165/675 kr

### LÖKRING PÅ KAREMELLISERAD LÖK 160 KR

kantareller, jordärtskocka och hösttryffel

🇬🇧 Onionrings, chantarells, jerusalem artichoke and fresh truffel

**Vinea Crianza**, Tempranillo, Garnacha, Kastilien-León, Spanien - 129/535 kr

## VARMRÄTTER

M A I N C O U R S E S

### STEKT ANKBRÖST MED POTATISKRUTONG 320 KR

glaserad & syrad morot, morotsskum, brioche, smörsås smaksatt med lime och svart risvinäger

🇬🇧 Duck breast, potato croquette, carrot, brioche crumble, lime and black vinaigre beurre blanc

**Paritua**, Syrah, Hawke's Bay, Nya Zeeland - 149/625 kr

### GRILLAD SVENSK BIFF MED GULBETOR 390 KR

pommes frites, grillad schalottenlök, chimichurri och kalvjus smaksatt med kampotpeppar

🇬🇧 Grilled swedish sirloin beef, fries, grilled onion, chimichurri and kampot pepper sauce

**Don't Tell Gary**, Shiraz, Victoria, Australien - 139/599 kr

### HÄLLEFLUNDRÅ MED GRILLAD SMÖRSÅS 350 KR

potatis & purjolökspuré, gräslök, forellrom och hösttryffel

🇬🇧 Halibut with grilled beurre blanc, potato and leek purée, chives, trout roe and fresh truffel

**Fryer's Cove**, Chenin Blanc, Western Cape, Sydafrika - 149/625 kr

### SVARVAD PUMPA MED GUL CHILI 290 KR

pumpapuré, syltad pumpa, ättika maränger och sås på verjus

🇬🇧 Variety of pumpkin, white vinaigre meringue and sauce verjus

**Toni**, Grüner Veltliner, Niederösterreich, Wagram, Österrike 149/625 kr

**ALLERGIER?**

Tala gärna om för personalen om ni har allergier i sällskapet!



HOTELL  
FURUSUND  
\*\*\*\*



## EFTERRÄTTER

DESSERTS

### HAVTORN FRÅN FURUSUND 160 KR

ricottakaka med vallmofrön, fryst ricotta, saltkola och mandelglass

🇬🇧 *Sea buckthorn with poppy seed, frozen Ricotta, fudge and almond ice cream*

**Château Tirecul Les Pins**, Semillon, Muscadelle, Frankrike - 129 kr/5 cl

### HÖSTHALLON MED VITCHOKLAD 180 KR

maränger och kräm på hösthallon, makron och

hösthallonsorbet smaksatt med tonkaböna

🇬🇧 *Raspberries with white chocolate, meringue, raspberry sorbet and Tonka bean*

**Carmes De Rieussec Sauternes**, Touriga Nacional,  
Semillon, Muscadelle, Bordeaux, Frankrike 129 kr/5 cl

### HANDJORD TRYFFEL 55 KR

Fråga efter dagens smak

🇬🇧 *Homemade chocolate truffel*



### Strindberg PAKETET

ESPRESSO + TRYFFEL  
+ 2 CL ROSLAGSPUNCH

160 KR

HOTELL  
FURUSUND  
★★★★★

### BARNMENY

CHILDREN

#### PANNKAKOR 90 KR

sylt & grädde

🇬🇧 *Pancakes with jam and whipped cream*

#### SPAGETTI MED KÖTTFÄRSSÅS 115KR

🇬🇧 *Pasta bolognese*

