

Försommar MENY

FÖRRÄTTER

STARTERS

TARTELETT FYLLD MED GULBETA OCH INGEFÄRA GARI 165 KR

sommarkål med cashewnötter, citrongräs och chili

🇬🇧 Tartlet with yellow beets, ginger, new cabbage, cashew nuts, lemongrass and chili

Riesling Quarzit, Riesling, Rheingau, Tyskland - 145/625kr

MATJESSILL FRÅN "NORRØNA" MED GRILLAD FÄRSKOST OCH FLÄDERPICKLAD GURKA 165 KR

sotad purjolök, friterad bakpotatis och jalapeñosmörsås

🇬🇧 Bickled herring, crème cheese, pickled cucumber, leek, deep fried potato and beurre blanc

Spendrups Signatur, Lager, Sverige - 83kr

TARTAR PÅ BIFF MED SYRAD OCH KAREMELLISERAD LÖK 195 KR

majonnäs på spansk körvel och crisp på rotselleri

🇬🇧 Beef tartare, pickled and caramelised onion, Spanish chervil mayonnaise and crispy swede

Luna Gaia Chiaramontesi Eko, Nero d'Avola, Sicilien, Italien - 155/675kr

VARMRÄTTER

MAIN COURSE

ÅNGAD TORSKRYGG MED FLÄDERPICKLAD GURKA, 345 KR SOTAD SALLADSLÖK OCH SVART VITLÖKSMAJONNÄS

salladslöksolja, rostade solrosfrön, grillad smörsås och färskpotatis

🇬🇧 Steamed cod, pickled cucumber, spring onion, black garlic mayonnaise, sunflower seeds, grilled beurre blanc

Chablis Sainte Claire, Chardonnay, Chablis, Frankrike - 165/719kr

GRILLAD FLANKSTEK MED ROSTAD BROCCOLINI OCH NDUJASMÖR 375 KR

dragonendiver, bakade tomater, vinägersky, Pecorino och pommes frites

🇬🇧 Grilled Flank steak, roasted broccolini, Nduja butter, baked tomatoes, red wine sauce, Pecorino cheese and French fries

El Esteco, Malbec, Salta, Argentina - 165/719kr

GRILLAD & RÖKT FLÄSKKARRÉ MED 255KR SYRLIG SOMMARKÅL OCH TIMUTPEPPARSKY

rökt majskräm, äpple, dragonmajonnäs och pommes frites

🇬🇧 Grilled and smoked pork neck, smoked corn, timut pepper sauce, new cabbage, tarragon mayonnaise, apple and French fries

Secret De Lunés, Pinot Noir, Languedoc-Rousillon, Frankrike [EKO] - 139/599kr

STEK SENAPSSTRÖMMING MED LINGON 245 KR

pressgurka, brynt smör och potatispuré

🇬🇧 Pan fried mustard crusted herring with lingonberries, pickled cucumber, browned butter and potato puré

Spendrups Signatur, Lager, Sverige - 83kr

SOTAD SPETSKÅL, BAKAD BROCCOLINI OCH CRÈME PÅ BONDBÖNOR & MYNTA 255 KR

pesto på thaibasilika, syrlig kålbuljong och rispapper

🇬🇧 Seared new cabbage, baked broccolini, broad beans and mint creme, pesto on thai basil and crispy rice paper

Luna Gaia Chiaramontesi Eko, Nero d'Avola, Sicilien, Italien - 155/675kr

KALENDARIVM

21 JUNI

midsommarfirande
hela dagen kl 22.00
spelar SMASH!

4, 11, 18 Juli

DJ-kvällar med skön
musik och dansgolv

Följ oss på Instagram
för tävlingar och nyheter!

@hotellfurusund

HOTELL
FURUSUND
★★★★

ALLERGIER?

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



EFTERRÄTTER

DESSERTS

ROSTAD BOVETEGGLASS. 165 KR

FÄRSKA JORDGUBBAR OCH CITRONCURD

bavaroise smaksatt med citronverbena och puffat bovete

 *Buckwheat ice creme, strawberries, lemon curd and lemon verbena bavaroise*

Patricius Katinka Noble Late Harvest, Gul Muscat, Tokaj, Ungern - 145kr/5cl

CRÈME BRÛLÉE SMAKSATT MED BERGAMOTT 165 KR

rårörda svartavinbär, salt kola och pistage

 *Crème brûlée flavoured with bergamot, black currant, fudge and pistachio*

Patricius Katinka Noble Late Harvest, Gul Muscat, Tokaj, Ungern - 145kr/5cl

DAGENS CHOKLADTRYFFEL 55 KR

 *Today's chocolate truffle*

BARNMENY

CHILDREN

HOTELL
FURUSUND
★★★★

PANNKAKOR 90 KR

sylt & grädde

 *Pancakes with jam and whipped cream*

GRILLKORV 110KR

med pommes frites

 *Hotdogs with fries*

