



SENSOMMAR

Hotell Furusund

FÖRRÄTTER

STARTERS

TOMATTARTELETT MED VISPAD RICOTTA OCH GRILLAT SALT 165 KR

persiljebakad biffotomat, torkad tomat och grön tomat

🇬🇧 Tartlet with Ricotta cheese, baked tomato, dried tomato, pickled tomato and grilled salt

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

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

sotad purjolök, friterad bakpotatis och jalapeñosmörsås

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

Spendrups Signatur, Lager, Sverige - 83kr

Lägg gärna till vår egen snaps smaksatt med fläder och spansk körvel - 130kr/5cl

TARTAR PÅ BIFF MED SYRAD OCH KAREMELLISERAD LÖK 195 KR

jalapeñomajonnäs och rostad lök

🇬🇧 Beef tartare, pickled and caramelised onion, jalapeño mayonnaise and roasted onion

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

VARMRÄTTER

MAIN COURSES

UGNSBAKAD TORSK MED HASSELNÖTTER, SESAMFRÖN, CHIMICHURRI OCH THAIBASILIKA 345 KR

saltbakade gulbeter, grillad smörsås och potatiskrutong

🇬🇧 Steamed cod, hazelnuts, sesame seeds, chimichurri, thai basil, yellow beets, grilled beurre blanc and potato crutong

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

GRILLAD FLAPSTEAK MED ROSTAD BROCCOLINI OCH NDUJASMÖR 375 KR

dragonendiver, bakade tomater, vinägersky, Pecorino och pommes frites

🇬🇧 Grilled Flap 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 SYRLIG 255 KR SOMMARKÅL OCH TIMUTPEPPARSKY

rökt majskrämm, 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

SOTAD LAX MED BRYNT SMÖR 245 KR

fänkålssallad, mandel, citron och potatispuré

🇬🇧 Seared salmon, brown butter, fennel salad, almonds and potato puré

Langelois, Grüner Veltliner, Kamptal, Österrike - 149/645kr

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

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



ALLERGIER?

Tala gärna om för personalen om ni har allergier i sällskapet! Var kommer köttet ifrån? Fråga oss!





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



Strindberg
PAKETET

**ESPRESSO + TRYFFEL
+ 2 cl ROSLAGSPUNSCH**

160 KR

BARNMENY

CHILDRENS MENU

GRILLKORV 110 KR

med pommes frites

 Hotdogs with fries

PANNKAKOR 90 KR

sylt & grädde

 Pancakes with jam and whipped cream

Smaklig måltid!

