

VÅRMENY


LUNCH & MIDDAG
PÅ HOTELL FURUSUND

FÖRRÄTTER

STARTERS

RÖKT MATJESSILL MED POTATISKRUTONG 180 KR


gräddfil, rödlök, bakad äggkräm, kavring och brynt smör

 *Smoked matjes herring with potato croutons. Served with sour cream, red onion, baked egg custard, dark rye bread, and browned butter*

Vinrekommendation: **Macon – Villages**, Chardonnay, Bourgogne, Frankrike - 175/765 kr

PORCHETTA MED RÖKT HÖGREVSBULJONG 180 KR


kräm på kornblomst blå, fikonmarmelad, hasselnötter och grillad rotselleri

 *Porchetta with smoked beef broth, blue cheese cream, fig marmalade, toasted hazelnuts, and grilled celeriac*

Vinrekommendation: **Ballard Lane**, Pinot Noir, Central Coast, USA - 169/719 kr

YUZUBAKAD VITSPARRIS MED TOMATBULJONG 165 KR

friterad wonton, ricotta och grönt äpple

 *Yuzu-baked white asparagus with tomato broth. Served with crispy wonton, ricotta, and green apple*


Vinrekommendation: **Riesling Quarzit**, Riesling, Rheingau, Tyskland - 155/655 kr

VARMRÄTTER

MAIN COURSE

GRILLAD RYGGBIFF MED HETA TOMATER 395 KR


pommes frites, grillad gemsallat, silverlök, ramlöksmajonnäs och vinägersky

 *Grilled sirloin steak with spiced tomatoes. Served with French fries, grilled gem lettuce, pearl onions, wild garlic mayonnaise, and a light vinegar jus*

Vinrekommendation: **Corcelette Cuvée**, 100% Gamay, Beaujolais, Frankrike - 195/855 kr

ÅNGAD SKREI MED FRITERADE NÄSSLOR 385 KR


blomkålskräm, dragonpicklad zucchini, blåmusselgrädde med kombu

 *Steamed skrei cod with crispy nettles. Served with cauliflower purée, tarragon-pickled zucchini, and mussel cream infused with kombu*

Vinrekommendation: **Macon – Villages**, Chardonnay, Bourgogne, Frankrike - 175/765 kr

GRILLAD ZUCCHINI MED SÖT LÖK 280 KR


puylinser, blomkålskräm, vit sparris och umamibuljong

 *Grilled zucchini with sweet onion. Served with Puy lentils, cauliflower purée, white asparagus, and umami-rich broth*

Vinrekommendation: **Ballard Lane**, Pinot Noir, Central Coast, USA - 169/719 kr

VARMRÖKT HÖGREV MED SYRLIG MANGO 225 KR

pommes frites, jalapeñomajonnäs, karamelliserad lök, mandel och rödvinssky

 *Hot-smoked beef chuck with pickled mango. Served with French fries, jalapeño mayonnaise, caramelised onions, toasted almonds, and red wine jus*

Vinrekommendation: **Corcelette Cuvée**, 100% Gamay, Beaujolais, Frankrike - 195/855 kr



ALLERGIER?

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

Undrar du var köttet kommer ifrån? Fråga oss!



EFTERRÄTTER

DESSERTS

BAKAD GLASRABARBER MED KRISPIGA SESAMFRÖN 165 KR

rabarberkräm, biscoff, färskost, citrus och vaniljglass

🇬🇧 *Baked rhubarb with crispy sesame seeds. Served with rhubarb cream, Biscoff, cream cheese, citrus, and vanilla ice cream*

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

RICOTTAKAKA MED VALLMOFRÖ 165 KR

vitchokladkräm, sockrade hallon med yuzu och brynt smör

🇬🇧 *Ricotta cake with poppy seeds. Served with white chocolate cream, yuzu-scented raspberries, and browned butter*

Vinrekommendation: **Moscato D'asti,** Moscato Bianco, Piemonte, Italien - 119 kr/5cl

HANDGJORD TRYFFEL 55 KR

🇬🇧 *Handcrafted chocolate truffle*

Vinrekommendation: **Vallado 10 Yo Tawny Port,** Touriga Nacional,
Touriga Franca, Sousão, Douro, Portugal - 155 kr/5cl

AFTERNOON
TEA TIME!
LÖRDAGAR &
SÖNDAGAR

Observera!
Endast förbokningar.

ERBJUDANDE!

AUGUST
STRINDBERG
paketet

HOTELL
FURUSUND
★★★★

Detta ingår:

CHOKLAD-
TRYFFEL

ESPRESSO

ROSLAGSPUNCH
2 cl

160 KR

BARNMENY

CHILDREN

KÖTTBULLAR MED POTATISPURÉ 115 KR

rårörda lingon och gräddsås

🇬🇧 *Classic Swedish meatballs with mashed potatoes
Served with lingonberries and cream sauce*

PANNKAKOR 90 KR

sylt & grädde

🇬🇧 *Pancakes served with jam and whipped cream*