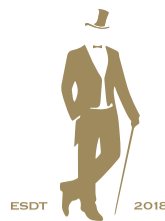


**FRUKOST (109:-):**  
**MÅN-TOR 06.30-09.00**  
**FREDAG 06.30-09.30**  
**LÖR-SÖN 07.30-10.00**

**LUNCH**  
**MÅN-FRE 11.30-14.30**



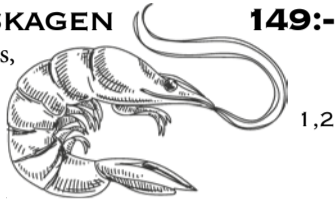
**STURE**  
**FOOD & WINE**

**À LA CARTE**  
**MÅN-TORS 18.00-23.00**  
**FREDAG 18.00-24.00**  
**LÖRDAG 16.00-24.00**



## FÖRRÄTTER

**KLASSISK TOAST SKAGEN 149:-**  
 Handskalade räkor, majonnäs, rödlök, dill, citron samt toppad med löjrom 1,2



**JORDÄRTSKOCKSSOPPA 129:-**  
 Serveras med picklad rödlök, löjrom, rostade hasselnötter och örtolja 2,5,7

**BURRATA DI BUFALA 119:-**  
 Confiterade tomater, tomat salsa, prosciutto, olivolja och grönkål 7



## STURE STORY

### FÖRRÄTT:

**KLASSISK TOAST SKAGEN 1,2**  
 Handskalade räkor, majonnäs, rödlök, dill, citron samt toppad med löjrom

**VIN:** Les Deux Pins Cabernet Sauvignon, Frankrike  
 Fruktigt och kryddigt vin med karaktär av röda bär och svarta vinbär samt inslag av lakrits.

### VARMRÄTT:

**TOURNEDOS STURE 7**  
 Serveras på smörstekt konärtskocksbotten med pepparsås, säsongens grönsaker och pommes frites  
**VIN:** Zonin Valpolicella Ripasso Superior, Italien  
 Kryddig, nyanserat, mustigt och smakrikt vin med inslag av fat. Körsbär, lakrits och mynta.

### DESSERT:

**CHOKLAD GANACHE 1,3,7**  
 Ljuvlig chokladdessert med len chokladmousse på krispig mörk chokladbotten  
**VIN:** Vina San Pedro Noble Riesling, Chile  
 Fyllig och elegant sött vin med väl balanserat syra och karaktär av aprikosmarmelad, citrus med blommiga inslag och mineralitet i avslutet.

**PRIS:**

**3 RÄTTERS 525:-**  
**VINPAKET 325:-**

## FRÅN KVARNEN



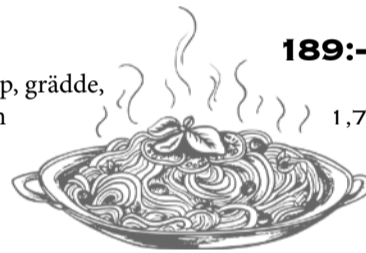
**RÅBIFF HALV 149:- HEL 199:-**  
 Serveras med betor, kapris, rödlök, dijonnaise, friterad lök samt pommes frites 3,9

**STURES HAMBURGARE 200G KÖTT 179:-**  
 Serveras på briochebröd, hamburgerdressing, sallad, tomat, cheddarost, bacon, karamelliserad lök, bourbonsås, tryffel & parmesan pommes frites samt aioli 1



## HEMMAGJORD PASTA

**PASTA ROMA 189:-**  
 Serveras med oxfile, svamp, grädde, tryffel och riven parmesan 1,7



## FRÅN PIZZAUGNEN



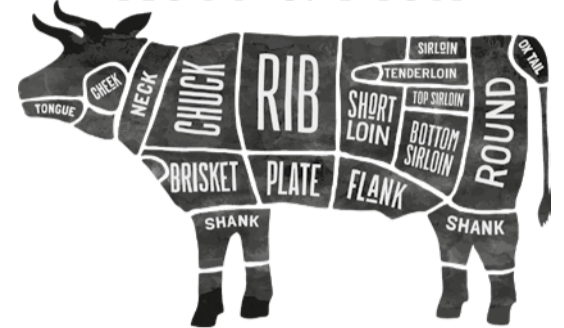
**MARGHERITA 99:-**  
 Färsk tomatås, mozzarella, basilika och olivolja extra virgin 1,7

**PIZZA BIANCO 179:-**  
 Crème fraiche, löjrom, gräslök, rödlök och dill 1,5,7

**PIZZA DIAVOLA 129:-**  
 Färsk tomatås, mozzarella, salami, salami piccante, picklad paprika och chilliolja 1,7

**PIZZA CHEVRÉ 149:-**  
 Färsk tomatås, mozzarella, chevréost, honung, ruccola, parmaskinka, balsamvinäger och pinjenötter 1,5,7

## KÖTT & FISK



**TOURNEDOS STURE 325:-**  
 Serveras på smörstekt konärtskocksbotten med pepparsås, säsongens grönsaker och pommes frites 7

**CÔTE DE BOEUF 235:-**  
 Entrecôte serveras med pepparsås, säsongens grönsaker, vitlök- & ansjovismör och pommes frites 7

**SMÖRSTEKT TORSKRYGG 225:-**  
 Serveras med vitvinsås, potatis- & blomkålspuré och säsongens grönsaker 4,7



**ARVID NORDQUIST COFFEE BAR**

**AMERICANO 32:-**  
**ESPRESSO ENKEL/DUBBEL 25:-/30:-**  
**CAPUCCINO 38:-**  
**CAFFÈ LATTE 38:-**  
**TE 28:-**



## DESSERT

**CHOKLAD GANACHE 99:-**  
 Ljuvlig chokladdessert med len chokladmousse på krispig mörk chokladbotten 1,3,7

**CRÈME BRÛLÉE 89:-**  
 Smaksatt med amaretto, serveras med färska bär och säsongens sorbet 3,7

**GLASSIGT! 79:-**  
 3 sorters ekologisk och närproducerad glass från Borrarp serveras med färska jordgubbar och chokladsås 3,7

RÄTTERNA INNEHÅLLER: 1. GLUTEN • 2. SKALDJUR • 3. ÄGG • 4. KRÄFT- & BLÖTDJUR • 5. NÖTTER • 6. SOYA • 7. LAKTOS • 8. SELLERI • 9. SENAP • 10. SESAM • 11. SULFIT

## LÄSK

**PEPSI 28:-**  
**PEPSI MAX 28:-**  
**FANTA 28:-**  
**7UP 28:-**  
**BUBBELVATTEN STOR 45:-**  
**SANPELLEGRINO LIMONATE 28:-**  
**LÄTTÖL 28:-**  
**CARLSBERG NON ALCOHOLIC 42:-**  
**REDBULL 35:-**

## ÖL & CIDER

**CARLSBERG 40cl fat 69:-**  
**ERIKSBERG KARAKTÄR 40cl fat 72:-**  
**BROKLYN IPA 40cl fat 79:-**  
**CARLSBERG EXPORT 33cl fl 69:-**  
**CARLSBERG HOF 33cl fl 62:-**  
**ERIKSBERG 50cl fl 79:-**  
**KRONENBOURG 1664 BLANCE 33cl fl 69:-**  
**CORONA EXTRA 33cl fl 68:-**  
**BIRRA PORETTI ORIGINALE 33cl fl 69:-**  
**NYA CARNEGIE 100W IPA 72:-**  
**NYA CARNEGIE AMBER ALE 72:-**  
**BOGESUND 1604 50cl fl 85:-**  
**CELIA GLUTENFRI EKO 69:-**  
**SOMERSBY PÄRONCIDER 33cl fl 59:-**  
**SOMERSBY SPARKLING ROSÉCIDER 33cl fl 59:-**  
**SOMERSBY SECCO 33cl 62:-**

## BRÖLLOP OCH FEST

Om du vill göra den stora dagen alldeles oförglömlig har du kommit rätt. Med inramning av vår vackra miljö och utsikt över sjön Åsunden finns det oändliga möjligheter för sagolika bröllop och fester här på Hotell Bogesund. För dig som vill ha hjälp med att skraddarsy dagen till något utöver det vanliga har vi både erfarenheten och fantasin som krävs.

Se det så här: Vi har kulisserna och rekvisitan, det är ni som är stjärnorna och era gäster är rollistan som fyller festlokalen med glädje. Manuset skriver vi tillsammans.

Välkomna!



# STURE

FOOD & WINE

## RESTAURANG STURE

Välkommen att njuta av livets goda här på Restaurang Sture. Oavsett när på dagen du kommer hit kan du räkna med vällagad mat där fina råvaror spelar huvudrollen. Från hotellfrukosten på morgonen, till vår populära lunchbuffé mitt på dagen och fantastiska middagar på kvällen.

På Restaurang Sture arrangerar vi även sådant som nattklubbar, dags-fester och stand-up-kvällar med några av Sveriges bästa komiker. Håll koll i vår kalender eller på Stures Facebook för att inte missa allt roligt som händer!

## CATERING

Vi skraddarsyr ett paket för litet som stort.

# LUNCHBUFFÉ

## MÅN-FRE 11.30-14.30

FÖLJ OSS PÅ INSTAGRAM: #RESTAURANGSTURE

### MOUSSERANDE/ CHAMPAGNE

CHAMPAGNE GLAS 145:-  
FLASKA 799:-

ZONIN PROSECCO 99:-/495:-

ITALIEN 99:-/495:-  
Torr, ungdomlig, fruktig och aromatisk smak med lite sötna och inslag av päron, citrus, melon och lime.

MUMM GRAND CORDON 999:-  
FRANKRIKE

Torr, aningen utvecklad smak med inslag av apelsin, äpple och rostat bröd.

MUMM CORDON ROSÉ 1195:-  
FRANKRIKE

Torr, ungdomlig, nyanserad och bärig smak med inslag av smultron, jordgubbar, bröd och blodgrapefrukt.

MUMM MILLÉSIMÉ VINTAGE 1195:-  
FRANKRIKE

Fyllig och fräsch med smak av färska vita päron, persika och ljusa blommor ihop med akaciahonung.

MUMM N1 GOLD 1295:-  
FRANKRIKE

Torr, aningen utvecklad smak med inslag av apelsin, äpple och rostat bröd.

MUMM BLANCE DE BLANCE DE GRAMANT, FRANKRIKE 2495:-

Torr, nyanserad och fruktig, något utvecklad smak med inslag av knivskarp syra, gula äpplen, nötter, apelsin och choklad.

PERRIER JOUET BELLE EPOQUE VINTAGE 2011 3999:-

Komplett smak med nyanserad och subtila inslag av ljusa blommor, päron och persika.

### ROSÉVIN

LES DEUX PINS MERLOT 79:-/299:-  
FRANKRIKE

Fräscht och fruktigt rosévin med inslag av hallon och granatäpple.

DOMAINE HOUCHART CÔTES DE PROVENCE, FRANKRIKE 395:-

Bärig och frisk smak med inslag av hallon, smultron, vattmelon, citrusskal och färska örter.

### RÖTT VIN

LES DEUX PINS CABERNET SAUVIGNON FRANKRIKE 85:-/345:-

Fruktigt och kryddigt vin med karaktär av röda bär och svarta vinbär samt inslag av lakrits.

ROCCA DI MONTEMASSI LE FOCAIE ITALIEN 109:-/399:-

Fruktigt och smaktikt vin med inslag av fat, körsbär, lakrits, choklad och örter.

CHÂTEAU DU TRIGNON CÔTÉS DU RHÔNE FRANKRIKE 495:-

Kryddig smak med inslag av björnbär, körsbär, lakrits och mynta.

CHATEAU DU TRIGNON GIGONDAS FRANKRIKE 695:-

Kryddig smak med inslag av björnbär, körsbär, lakrits och mynta.

KENWOOD ZINFANDEL USA 595:-

Mycket fruktig smak med fatkaraktär, inslag av hallon, granatäpple, lakrits, vitpeppar, kanel och vanilj.

STONELEIGH PINOT NOIR NYA ZEELAND 595:-

Kryddigt och mustigt vin med nyanserad fatkaraktär och inslag av mogna jordgubbar, ingefära, körsbär, örter och vanilj.

ZONIN VALPOLICELLA RIPASSO SUPERIOR ITALIEN 599:-

Kryddig och mustig smak med inslag av fat, körsbär, lakrits och mynta.

DOM DU VIEUX LAZARET CHÂT-NEUF-DU-PAPE FRANKRIKE 995:-

Kryddigt, nyanserat, mustigt och smaktikt vin med inslag av fat, hallon, jordgubbar, lagerblad, peppar och lakrits.

ZONIN AMARONE DELLA VALPOLICELLA ITALIEN 1295:-

Kryddigt och mustigt vin med utvecklad, komplex smak och toner av fat, torkade bär, plommon, russin, muskot och choklad.

### VITT VIN

LES DEUX PINS SAUVIGNON BLANC FRANKRIKE 85:-/345:-

Fräscht, uttrycksfullt och välbalanserat vin med blomliga toner och inslag av exotiska frukter samt citrusskal.

STONELEIGH RIESLING NYA ZEELAND 109:-/399:-

Fylligt och smaktikt vin med en fruktig och druvtig smak med inslag av honung, gula päron, nektarin, äppelskal, tropisk frukt och kryddor.

CAVES DES PERRIERES SANCERRE FRANKRIKE 595:-

Torr, frisk och elegant smak med inslag av citrus, mineral och nässlor. Lång och frisk avslutning.

DOMAINE DU CHARDONNAY CHABLIS FRANKRIKE 625:-

Nyanserad, mycket frisk och fruktig smak med inslag av gröna äpplen, citrus och mineral.



### DESSERTVIN

VIÑA SAN PEDRO NOBLE LATE HARVEST RIESLING CHILE 8CL 88:-

Fylligt och elegant sött vin med väl balanserad syra och karaktär av aprikos-marmelad, citrus med blomliga inslag och mineralitet i avslutet.

SANDEMAN'S INVALID PORT PORTUGAL 8CL 88:-

Generöst vin med tydlig smak av färska plommon, russin, lakrits och röda bär.