

Allergier/Allergies

Vegetariskt/Vegetarian



Gluten



Nötter/Nuts



Laktos/Lactose



Skaldjur/Shell fish

Beställes två vardagar innan planerat restaurangbesök

Order two weekdays in advance of planned visit

Skaldjursplateau med ½ hummer, näve färska räkor, näve rökta räkor, två Fine de Claire ostron och två havskräftor, serveras med smörstekt bröd, majonnäs och citron

Shellfish platter with ½ lobster, 150 g of fresh shrimps, 150 g of smoked shrimps, two Fine de Claire oysters, two langoustines, served with butterfried toast, mayonnaise and lemon

Dagspris/Daily price

J's klassiker/Classics by J

140 g högrevsburgare med cheddarost, tryffelmajonnäs, karamelliserad lök, saltgurka och bladsallad serveras med pommes frites och dijonnaise
140 g prime-rib burger with cheddar cheese, truffle mayonnaise, caramelized onions, pickles and lettuce served with french fries
220:-

Fisk och skaldjursgryta på kokosmjölk med sej, lax, räkor, potatis och jalapeño toppat med koriander och lime
Seafood casserole with coconut milk, saithe, salmon, shrimps, potatoes and jalapeño topped off with coriander and lime
250:-

Vegansk Caesarsallad med Gotlandssparris, torkade kikärter, grillad citron och friterade rotfrukter
Vegan Caesar salad with asparagus from Gotland, dried chick peas, grilled lemon and deep fried root vegetables
199:-

A la carte

Förrätter/Starters

Friterade svenska majsckycklingvingar med picklad gurka och husests hot sauce
Deep fried swedish corn fed chicken wings with pickled cucumber served with the house hot sauce
135:-

Surdegstoast med burratina, omogna jordgubbar, spritärter och libbsticka
Sour-dough toast with burratina, unripen strawberries, garden peas, lovage
155:-

*Rökt röding med örtmajonnäs, pepparrot, gurka, friterad potatis med dill och äppelvinaigrette
Smoked char with herb mayonnaise, horseradish, cucumber, deep fried potatoes with vinaigrette of apples and dill
165:-

Toast skagen med smörstekt bröd och dill toppat med löjrom
Shrimps with mayonnaise served with butterfried toast and bleak roe
165:-/255:-

30 g Kalixlöjrom med smetana, rödlök och brioche
30 g of bleak roe from Kalix with smetana, red onion and brioche
335:-

Vit sparris med citronpicklad knipplök, ängsyra, surdegskrutonger och Wrångebäckost
White asparagus with onions pickled in dill, sorrel, sour-dough croutons and swedish cheese
155:-

Gotlandssparris med vårlök, mandel, paprika och manchego
Asparagus from Gotland with spring onions, almonds, bell peppers and manchego cheese
175:-

Varmrätter/Main course

Lättgravad och sotad lax med betor, färskpotatis, Gotlandssparris, råhyvlade primörer samt vinaigrette på blåmusslor och ramslök
Lightly salted and blackened salmon with beets, new potatoes, asparagus from gotland, primeurs sliced raw and vinaigrette of clams and ramsons
325:-

Bakad spetskål med grönkål, odlad svamp, parmesanost och jordärtsskocka
Baked point cabbage with green kale, mushrooms, parmesan cheese and Jerusalem artichoke
245:-

Steak minute på Svensk ryggbiff med krispig kål, kalvsky, rökt ramslökssmör, roman och parmesansallad med pommes frites
Steak minute of Swedish sirloin with crispy kale, veal gravy, smoked ramsons butter, roman lettuce and parmesan salad with french fries
295:-

För de små på J

Hamburgare på högrev med isbergssallad, silverlök och majonnäs serveras med pommes
135:-

½ portion av varmrätter
145:-

Desserter/ Desserts

*Rabarberkompott med misocrumble, rostat bovete och kardemummaglass
Rhubarb compote with crumble flavored with miso, roasted buck wheat and cardamom ice-cream
130:-

Brownie med kaffe, vit choklad och hallon
Chocolate brownie with coffee, white chocolate and raspberries
110:-

Jordgubbar med grön ängsyra, vaniljglass och maräng
Strawberries with green sorrel, vanilla ice-cream and meringue
115:-

Valfritt kaffe, chokladtryffel och 3cl husests avec
Your choice of coffee, chocolate truffle and 3cl of your choice of avec
175:-

Att dricka/To drink

ÖL/BEER

Pripps Export starköl, 40 cl	71:-
Brooklyn Lager, 40 cl	89:-
Brooklyn EIPA, 40 cl	89:-
Staropramen starköl, 40 cl	86:-
ByB Bomblebee 17, 40 cl	89:-

Öl på flaska/Beer by bottle	
Celia Organic glutenfree, 33 cl	75:-
Carlsberg Hof organic, 33 cl	69:-
Carlsberg Export, 33 cl	66:-
Erdinger Weissbier, 50 cl	94:-
Somersby`s päron, 33 cl	77:-
Somersby`s double Press dry cider, 33 cl	77:-
Absolut Mixt Guarana & Pineapple, 33 cl	75:-
Carlsbergs non alcoholic, 33 cl	46:-

AVEC/AVEC

	PRIS/CL
Nardini Bianca	33:-
Busnel VSOP, Calvados	29:-
Grants	29:-
Famous Grouse	29:-
Baileys	29:-

KAFFE/COFFEE

Bryggkaffe	37:-
Enkel Espresso	35:-
Dubbel Espresso	40:-
Latte	49:-
Cappuccino	42:-

VATTEN/SOFT DRINKS

Stenkulla citron/naturell	40:-
Cola, Cola Light, Cola Zero, Sprite, Fanta	40:-
Appletiser	46:-

Alkoholfritt vin/De alcoholized Wine	
Barrels & Drums vitt/rött	56:-
Barrels & Drums mousserande	65:-