

## Allergier/Allergies

Vegetariskt/Vegetarian



Gluten



Nötter/Nuts



Laktos/Lactose



## Att dricka/To drink

Öl på fat/Draft 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	75:-
Carlsberg Export	66:-
Carlsberg Hof Organic	69:-
Erdinger Weissbier 0,5 l	94:-
Somersby pear	77:-
Somersby Double Press dry cider	77:-
Absolut Mixt Guarana & Pineapple	75:-
Carlsberg non alcoholic	46:-
Läsk/Soff drinks	
Stenkulla citron/naturell	40:-
Cola, Cola Light, Cola Zero, Sprite, Fanta	40:-
Appeltiser	46:-
Alkoholfritt vin/De alcoholized wine	
Barrels & Drums rött/vitt	56:-
Barrels & Drums mousserande	65:-

## J's klassiker/Classics by J

**140 g högrevsburgare med cheddarost, majonnäs smaksatt med vitlök och jalapeño, biffomat, bladsallad, rödlök serveras med pommes frites och BBQ dip**

*140 g prime-rib burger with cheddar cheese, mayonnaise flavored with garlic and jalapeño, tomato, lettuce, red-onions served with french fries and BBQ dip*

**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 sparris, torkade kikärter, grillad citron och friterade rotfrukter (+ 100g räkor 85:-)**

*Vegan Caesar salad with asparagus, dried chick peas, grilled lemon and deep fried root vegetables (+ 100g shrimps 85:-)*

**199:-**

## A la carte

### Förrätter/Starters

**Friterade svenska majsckycklingvingar med picklad gurka och husets hot sauce**

*Deep fried swedish corn fed chicken wings with pickled cucumber served with the house hot sauce*

**135:-**

**Burratina med inlagd rabarber, omogna jordgubbar, libbsticka, ärtor och brödkrisp**

*Sour-dough crisp with burratina, unripen strawberries, garden peas, lovage and pickled rhubarb*

**155:-**

**\*Lättgravad lax med gurka, rökt majonnäs, kavring, solrosfrön och brynt smör**

*Lightly salted salmon with cucumber, smoked mayonnaise, dark rye bread, sun flower seeds and browned butter*

**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:-**

### Varmrätter/Main course

**Bakad röding med sparris, blomkål, mandel och pankokrisp, värcruditeer med ört och blåmusselvinagrette**

*Baked char with asparagus, cauliflower, almond and panko crisp, spring crudite and vinaigrette of clams and herbs*

**325:-**

**Halstrad sommarkål med grön sparris, zucchini, parmesanost, valnötter, bakad samt rökt tomat**

*Seared summer cabbage with asparagus, zucchini, parmesan cheese, walnuts with smoked and baked tomato*

**245:-**

**Steak minute på Svensk ryggbiff med krispig kål, kalvsky, rökt ramlökssmör, Caesarsallad med pommes frites**

*Steak minute of Swedish sirloin with crispy kale, veal gravy, smoked ramsons butter, Caesarsalad with french fries*

**325:-**

### 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 miscrumble, 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:-**

**Vesterhavsosst med marmelad på gröna tomat och jordgubb med rågkex**

*Cheese with marmelade of green tomatoes and strawberries and rye cracker*

**95:-**

**Valfritt kaffe, chokladtryffel och 3cl husets avec**

*Your choice of coffee, chocolate truffle and 3cl of your choice of avec*

**175:-**

## Plateaur/Platters

**Liten plateau med 150 g färska räkor, 150 g rökta räkor och en halv hummer**

*Small platter with 150 g of fresh shrimps, 150 g of smoked shrimps and half lobster*

**535:-**

**Stor plateau med halv hummer, 150 g färska räkor, 150 g rökta räkor, två havskräftor och två special ostron**

*Big platter with half lobster, 150 g fresh shrimps, 150 g of smoked shrimps, two langoustines and two oysters special*

**835:-**

**Lyxplateau med halv hummer, 150 g färska räkor, 150 g rökta räkor, två havskräftor, två special ostron och 30 g Kalixlöjrom**

*Luxurious platter with half lobster, 150 g fresh shrimps, 150 g smoked shrimps, two langoustines, two oysters special and 30 g of bleak roe from Kalix*

**1095:-**

**Alla våra plateaur serveras med smörstekt bröd, citron, mignonette, aioli och majonnäs**

*All of our platters are served with butterfried toast, lemon, mignonette, aioli and mayonnaise*

## Skaldjur/Shellfish

**Hel / Halv Maine hummer serveras med majonnäs**

*Whole / half Maine lobster served with mayonnaise*

**295:-/545:-**

**150 g rökta räkor serveras med aioli**

*150 g of smoked shrimps with aioli*

**160:-**

**150 g färska Smögenräkor serveras med aioli**

*150 g of fresh Smögen shrimps with aioli*

**Dagspris / Daily price**

**Special ostron 1/6/12**

*Oyster special 1/6/12*

**45:-/210:-/400:-**

**Havskräfta**

*Langoustine*

**99:-**

**Ostron är ett levande livsmedel och ätes på egen risk**  
*Oysters is a live eatable and is eaten at your own risk*