

## Allergier/Allergies

Vegetariskt/Vegetarian



Gluten



Nötter/Nuts



Laktos/Lactose



## Sides & Specials

**Pommes frites serveras med majonnäs**

*French fries served with mayonnaise*

49:-

**Ruccolasallad med tomater, parmesanost och balsamico**

*Rocket salad with tomatoes, parmesan and balsamico*

49:-

**Plat du jour/Todays special**

*Fråga er servitör/servitris*

*Ask your waiter or waitress*

**Helgens skaldjur/Seafood of the weekend**

*Fråga er servitör/servitris*

*Ask your waiter or waitress*

## J's klassiker/Classics by J

**150 g högrevsburgare med cheddarost, picklad lök, saltgurka, isbergssallad, jalapeñofärskost serveras med pommes frites**

*150 g prime-rib burger with cheddar cheese, pickled onions, pickles, lettuce, jalapeño cream cheese served with french*

fries

225:-

**Ångad regnbågsforell med morötter, chili, tomat, fänkål, blåmusselsås smaksatt med saffran och citrongräs**

*Steamed rainbow trout with carrots, chili, tomato, fennel, clam sauce flavored with saffron and lemon grass*

295:-

## A la carte

### Förrätter/Starters

**Friterade svenska majsckvicklingvingar med husets hot sås och saltgurka**

*Deep fried swedish corn fed chicken wings with the house hot sauce and pickles*

135:-

**Lättrimmad regnbågsforell med yuzu, rättika, vitlökssoja och solrosfrön**

*Lightly salted rainbow trout with yuzu, black radish, garlic soy sauce and sun flower seeds*

135:-

**\*Vegansk rödbetstartar med rostad vitlök, vattenkrasse, päron och toragashi**

*Vegan beet root tartar with roasted garlic, water cress, pears and toragashi*

95:-

**Toast skagen med smörstekt bröd och dill toppat med löjrom**

*Shrimps with mayonnaise served with butterfried toast and*

bleak roe

175:-/265:-

**30 g Kalixlöjrom med smetana, gräslök, dillsyrad silverlök och brioche**

*30 g of bleak roe from Kalix with smetana, chives and silver skin onion pickled with dill served with brioche*

295:-

### Varmrätter/Main course

**Bakad Skreitorsk med honungsrostad spetskål, picklad rotselleri, forellrom serveras med dill och smörsås**

*Skrei cod with honey roasted point cabbage, pickled celeriac and trout roe served with dill and buttersauce*

335:-

**Variation på pumpa med broccoli, grönkål, vegansk bagna cauda och lätrökt kungsmussling**

*Variety of pumpkin with broccoli, kale, vegan bagna cauda and smoked king oyster mushroom*

245:-

**Bankad Svensk ryggbiff med kalvsky, löksmör, bakad tomat, grönkål, parmesanost och pommes frites**

*Swedish sirloin with veal gravy, onion butter, baked tomato, cabbage, parmesan cheese and french fries*

325:-

## För de små på J

**Hamburgare på högrev med isbergssallad, silverlök och majonnäs serveras med pommes**

145:-

½ portion av varmrätter

145:-

## Desserter/ Desserts

**\*Äppelcrumble med salt karamell, miso och bourbonglass**

*Applecrumble with salty caramel, miso and bourbon ice-cream*

115:-

**Valrhonatarte med varm karamell, jordnötter och bananglass**

*Valrhona tarte with warm caramel, peanuts and banan ice-cream*

105:-

**Vaniljpannacotta med mandel, apelsin och hibiskus**

*Vanilla pannacotta with almonds, orange and hibiskus*

100:-

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

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

175:-

## Plateaur/Platters

**Våra skaldjursplateaur behöver förbeställas 2 vardagar innan ditt besök**

*Kindly note that our shellfish platters is to be pre-ordered 2 week days in advance*

**Liten plateau med 300 g färska räkor, 300 g rökta räkor och en hel hummer**

*Small platter with 300 g of fresh shrimps, 300 g of smoked shrimps and whole lobster*

1070:-

**Stor plateau med hel hummer, 300 g färska räkor, 300 g rökta räkor, fyra havskräftor och fyra special ostron**

*Big platter with whole lobster, 300 g fresh shrimps, 300 g of smoked shrimps, four langoustines and four oysters special*

1670:-

**Lyxplateau med hel hummer, 300 g färska räkor, 300 g rökta räkor, fyra havskräftor, fyra special ostron och 60 g Kalixlöjrom**

*Luxurious platter with whole lobster, 300 g fresh shrimps, 300 g smoked shrimps, four langoustines, four oysters special and 60 g of bleak roe from Kalix*

2190:-

**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*

**Ostron är ett levande livsmedel och ätes på egen risk**

*Oysters is a live eatable and is eaten at your own risk*