

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 majsckvicklingar 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

Ångad gös med savoykål, spenat, gravad citron, jalapeño och musselsmörsås

Steamed pike-perch with savoy cabbage, spinach, lightly salted lemon, jalapeño and buttered clam sauce

285:-

Vegansk curry med kokosmjölk, kikärter, spenat, cashewnötter och säsongens grönsaker

Vegan curry with coconut milk, chick peas, spinach, cashews and the seasonal primeurs

235:-

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 vaniljglass**

Applecrumble with salty caramel, miso and vanilla ice-cream

115:-

Brownie med pistasch, banan, maräng och choklad

Brownie with pistachio, banana, meringues and chocolate

105:-

Vaniljpannacotta med mandel, citrus och hibiskus

Vanilla pannacotta with almonds, citrus 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