

## Allergier/Allergies

Vegetariskt/Vegetarian

Gluten

Nötter/Nuts

Laktos/Lactose



## Sides & Snacks

**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:-

**Marconamandlar**  
*Marcona almonds*  
59:-

**Gröna oliver**  
*Green olives*  
59:-

**Pickles**  
*Pickles*  
35:-

## J's klassiker/Classics by J

**150 g högrevsburgare med cheddarost, karamelliserad lök dijonnaise, isbergssallad och saltgurka serveras med pommes frites**  
*150 g prime-rib burger with cheddar cheese, caramelized onions, lettuce, dijonnaise and pickles served with french fries*  
225:-

**Ångad regnbåge med inlagda tomater, salladslök, fänkål, Västerbottensost och skaldjursbisque med kronhill**  
*Steamed rainbow with pickled tomatoes, scallions, fennel, Swedish stored cheese and sea food bisque with dill*  
295:-

**Toast skagen med smörstekt bröd och dill toppat med löjrom**  
*Shrimps with mayonnaise served with butterfried toast and bleak roe*  
175:-/265:-

## A la carte

### Förrätter/Starters

**Ostron med granité på grön chili, koriander, gurka och selleri**  
*Oyster with granité of green chili, coriander, cucumber and celery*  
65:-

**Tartar på hälleflundra med gulbeta, ponzu, brynt smör och picklade kantareller**  
*Halibut tartar with golden beets, ponzu, browned butter and pickled chanterelles*  
185:-

**\*Saltbakad gulbeta med miso, sesam, morot, jalapeño och koriander**  
*Salt baked golden beets with miso, sesame, carrots, jalapeño and coriander*  
145:-

**30 g Kalixlöjrom med smetana, gräslök, picklad rödlök och brioche**  
*30 g of bleak roe from Kalix with smetana, chives and pickled red onion served with brioche*  
295:-

**Sashimi på tonfisk med 'nduja, picklad ananas, yuzu, pinjenötter och räffika**  
*Sashimi of tuna with 'nduja, pickled pineapple, yuzu, pine-nuts and black radish*  
155:-

**Kantareller på brioche med gruyerecrème, picklad schalottenlök, kronhill och krispig grönkål**  
*Chanterelles on brioche with gruyere cream, pickled shallots, dill and crispy kale*  
175:-

**Cecina de leon med coleslaw och crostini**  
*Cecina de leon with coleslaw and crostini*  
125:-

### Varmrätter/Main course

**Hälleflundra med blomkål, majs, ostronskivling, majrova, dragon och blåmusselsås**  
*Halibut with cauliflower, corn, mushrooms, turnip, tarragon och clam sauce*  
325:-

**Variation på blomkål med koriander, vårlök, salsa brava och tahiniyoghurt**  
*Variety of cauliflower with coriander, spring onions, salsa brava and yoghurt with tahini*  
235:-

**Steak minute på svensk ryggbiff med zucchini, syltiga tomater, rostad kycklingsky, parmesanost, citronsmör och pommes frites**  
*Steak minute of Swedish sirloin with zucchini, acidic tomatoes, roasted chicken jus, parmesan cheese, lemon butter and french fries*  
325:-

**Bowl med rå lax, chilimajonnäs, gurka, syrad rödkål, vårlök, koriander, mangosås och matvete med sesamfrön**  
*Salmon bowl with chilimayonnaise, cucumber, pickled red cabbage, spring onions, coriander and wheat berries with sesame seeds*  
225:-

## För de små på J

**Hamburgare på högrev med isbergssallad, tomat och majonnäs serveras med pommes**  
145:-

**½ portion av varmrätter**  
145:-

## Desserter/ Desserts

**\*Äppelkompott med salt karamellglass och pecannötsgranola**

*Apple compote with salty caramel ice-cream and granola of pecan*  
115:-

**Brownie med misokaramell, brynt smör och popcornglass**  
*Brownie with miso caramel, browned butter and popcorn ice-cream*  
105:-

**Kryddkokta persikor med hallon, pistage, ricotta och olivolja**

*Poached peaches with raspberries, pistachio, ricotta cheese and olive-oil*  
110:-

**Svedjan ost med havtornsgelé och torkad dalarölimpa**  
*Swedish cheese with sea buckthorn jelly and dried rye bread*  
135:-

**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*  
545:-/295:-

**150 g färska Smögenräkor serveras med aioli**  
*150 g of fresh Smögen shrimps with aioli*  
Dagspris / Daily price

**150 g rökta räkor serveras med aioli**  
*150 g of smoked shrimps with aioli*  
160:-

**Special ostron 1/6/12**  
*Oyster special 1/6/12*  
45:-/225:-/450:-

**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*