

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:-

J's klassiker/Classics by J

150 g högrevsburgare med cheddarost, isbergssallad, rödlök, bacon och picklesmajonnäs serveras med pommes frites
150 g prime-rib burger with cheddar cheese, lettuce, red-onions, bacon and mayonnaise with pickles served with french fries
225:-

Röding med vichyssoise, forellrom, rökt rosmarin och fänkål
Char with vichyssoise, trout roe, smoked rosemary and fennel
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 rosenbladspicklad rabarber och smörsås
Oyster with rhubarb pickled with rose petals and butter sauce
65:-

Lättgravad och sotad lax med ingefärspicklad kålrot, äpple, brynt smör och krasse
Lightly salted and blackened salmon with rutabaga pickled with ginger, apples, browned butter and cress
155:-

***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:-

Sobrasada på brioche med tryffelhonung, grönkål, silverlök och Svecia ost
Sobrasada on brioche with truffle honey, kale, silver-skin onion and Svecia cheese
165:-

Tartar på svenskt innanlår med tomat, krasse, pecorino och krispigt rågbröd
Tartar of Swedish topside with tomatoes, cress, pecorino and crispy dark rye bread
155:-

Varmrätter/Main course

Långa med äpple, hasselnötter, variation på kål och blåmusselsås smaksatt med dragon
Common ling with apples, hazelnuts, variety of kale and clam sauce flavored with terragon
275:-

Rostad blomkål med variation på pumpa, ostronskivling, marconamandlar och tryffel
Roasted cauliflower with variety of pumpkin, mushrooms, marcona almonds and truffles
245:-

Steak minute på svensk ryggbiff med jordärtsskocka, kål, matvele, oxsvanssky och confiterad potatis
Steak minute of Swedish sirloin with Jerusalem artichoke, kale, wheat berries, gravy and potatoes confit
325:-

Tartar på svenskt innanlår med tomat, krasse, pecorino och krispigt rågbröd med pommes frites
Tartar of Swedish topside with tomatoes, cress, pecorino and crispy dark rye bread served with french fries
245:-

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

Vegansk chokladbrownie med mousse, apelsin crème och apelsininfuserad rom
Vegan chocolate brownie and chocolate mousse with orange crème and orange infused rum
105:-

Rårörda blåbär med vaniljglass, maräng, rosmarinkaramell och rostad sockerkaka
Cured blueberries with vanilla ice-cream, meringe, caramel with rosemary and roasted sponge cake
110:-

Svensk hantverksost med torkad dalarölimpa och fikonmarmelad med stjärnanis och apelsin
Swedish cheese with dried dark rye bread, fig marmelade with star anise and orange
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