

Allergier/Allergies

Vegetariskt/Vegetarian



Gluten



Nötter/Nuts



Laktos/Lactose



Sides & Snacks

Pommes frites serveras med majonnäs

French fries served with mayonnaise

49:-

Tomatsallad med citron, parmesan och syrad rödlök

Tomato salad with lemon, parmesan and pickled red-onions

59:-

Marconamandlar

Marcona almonds

59:-

Gröna oliver

Green olives

59:-

Lättsaltade lantchips med löjrom, gräddfil och gräslök

Lightly salted crisps with bleak roe, sour cream and chives

95:-

Primörer med dressing

Primeurs with dressing

69:-

J's klassiker/Classics by J

Ostburgare med briochebröd med saltgurka, silverlök, senap, isbergssallad, chilimajonnäs och pommes frites

Cheese burger in brioche with pickles, silver-skin onions, mustard, crispy lettuce, chili mayonnaise and french fries

225:-

Bowl med sojagravad lax, ångat matvete, mangodressing, sojaböner, syrad kål, koriander, chilimajonnäs och sesam

Salmon cured with soy sauce, steamed wheat berries, mango dressing, edamame beans, pickled kale, coriander, chilimayonnaise and sesame

225:-

Toast skagen med smörstekt bröd toppat med löjrom

Shrimps with mayonnaise served with butterfried toast and bleak roe

175:-/265:-

A la carte

Förrätter/Starters

Ostron med fryst gazpacho, gurka och blekselleri

Oyster with frozen gazpacho, cucumber and celery

65:-

Stracciatella med tomat, citron, jordgubbar, örtolja och surdegskrisp

Stracciatella with tomato, lemon, strawberries, herb oil and sour-dough crisp

165:-

Handskuren råbiff på innanlår med Caesardressing, Almenäs tegel, tomat, krasse och rågbröd

Steak tartar of topside steak with Caesar dressing, Swedish craft cheese, tomato, cress and dark rye bread

175:-

***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:-

Tonfisktartar med wasabi, gurka, rabarber, ponzu och friterad wonton

Tuna tartar with wasabi, cucumber, rhubarb, ponzu and deep fried wonton

175:-

Sotad röding med grön tomat, fläderpicklade gröna jordgubbar, koriander och jalapeño

Blackened char with green tomato, green strawberries pickled with elderflower, coriander and jalapeño

185:-

Varmrätter/Main course

***Bakad torskrygg med zucchini, libbsticka, gröna tomater, krusbär och potatisstomp med örter**

Oven baked cod with zucchini, lovage, green tomatoes, gooseberries and crushed potatoes and herbs

345:-

Hummus med rostad blomkål, pickles, koriander, druvor och kryddrostade hasselnötter

Hummus with roasted cauliflower, pickles, coriander, grapes and spiced hazelnuts

245:-

Svensk bankad biff med babygem, Caesardressing, grillad citron, parmesan, rostad vitlökssky och pommes frites

Swedish flat topside steak with babygem, Caesar dressing, grilled lemon, parmesan, roasted garlic jus and french fries

335:-

Vildfångad lax från Färöarna med syrlig spetskål, vårlök, blomkål serveras med vitvinsås och friterad färskpotatis

Salmon from the Faroe islands with pickled point cabbage, spring onions, cauliflower and white-wine sauce with deep fried new potatoes

305:-

För de små på J

Hamburgare på högrev serveras med pommes

Prime rib burger served with french fries

145:-

½ portion av varmrätter

½ portion of any main course

165:-

Desserter/ Desserts

***Ljummen rabarberkompott med yoghurtsorbet, rostad misogynanola och salt karamell**

Rhubarb compote with yoghurt sorbet, roasted miso granola and salty caramel

115:-

Vaniljmousse med jordgubbar, granskott och rostad bovete

Vanilla mousse with strawberries, spruce shoots and roasted buck wheat

125:-

Brownie med vaniljglass, karamell, jordnötskrisp och vit choklad

Brownie with vanilla ice-cream, caramel, peanut crisp and white chocolate

110:-

Svensk hantverksost med flädergelé och fänkålsknäcke

Swedish cheese with elderflower and hard bread

125:-

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 och toast

150 g of fresh shrimps from Smögen with aioli and toast

Dagspris / Daily price

150 g rökta räkor serveras med aioli och toast

150 g of smoked shrimps with aioli and toast

160:-

Marenes ostron No.3 1/6/12

Marenes oysters No.3 1/6/12

45:-/225:-/450:-

Ostron är ett levande livsmedel och ätes på egen risk

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