

Allergier/Allergies

Vegetariskt/Vegetarian

Gluten

Nötter/Nuts

Laktos/Lactose



Pre-dinner drinks/Fördrink

Hendricks gin med fläder tonic och citrus

Hendricks gin with elderflower tonic and citrus

150:-

Hernö gin med Fever tree indian tonic, lime och enbär

Hernö gin with Fever tree indian tonic, lime and juniper berries

150:-

Brockmans botanical gin med rabarbertonic och mynta

Brockmans botanical gin with rhubarb tonic and minthe

150:-

Hendricks gin med gurk tonic och svartpeppar

Hendricks gin with cucumber tonic and black pepper

150:-

Laurent Perrier La Cuvée Brut Champagne

Laurent Perrier La Cuvée Brut Champagne

160:-

Moscow mule, vodka med ginger beer och lime

Moscow mule, vodka with ginger beer and lime

145:-

Sides & Snacks

Pommes frites serveras med majonnäs

French fries served with mayonnaise

49:-

Tomatsallad med parmesan och syrad rödlök

Tomato salad with parmesan and pickled red-onions

59:-

Marconamandlar

Marcona almonds

69:-

Rostade jordnötter

Roasted peanuts

35:-

Gröna oliver

Green olives

59:-

Lättsaltade lantchips med löjrom, gräddfil och gräslök

Lightly salted crisps with bleak roe, sour cream and chives

95:-

Säsongens grönsaker med aioli

Seasonal vegetables with aioli

69:-

A la carte

Förrätter/Starters

Ostron med fryst gazpacho, gurka och blekselleri

Oyster with frozen gazpacho, cucumber and celery

65:-

Stracciatella med kantareller, dragon, inlagda körsbär och rostad surdegsbröd

Stracciatella with chanterelles, terragon, pickled cherries and roasted sour-dough bread

165:-

Handskuren råbiff på innanlår med chips på palsternacka, gruyereost, rostad vitlök och marconamandlar

Steak tartar of topside steak with crisps of parsnip, gruyere cheese, roasted garlic and marcona almonds

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:-

Laxtartar med betor, örtaioli, ponzu med brynt smör och picklade kantareller

Salmon tartar with beets, herb aioli, ponzu with browned butter and pickled chanterelles

185:-

Varmrätter/Main course

***Bakad torskrugg med zucchini, gurka, örtstompad potatis och smörad kräftsås med krondill**

Oven baked cod with zucchini, cucumber, crushed potatoes with herbs and buttered crayfish sauce with dill

345:-

Variation på blomkål med brynt sojasmör, kryddrostade hasselnötter, svartkål och comté med krasse

Variety of cauliflower with browned soy butter, herb roasted hazelnuts, black cabbage and comté cheese with cress

245:-

Svensk bankad biff med grönpepparsås, bönor, tomat och pommes frites

Swedish flat topside steak with green pepper sauce, beans, tomato and french fries

335:-

Vildfångad lax från Färöarna med majs, variation på kål, chorizo, koriander och blåmusselsås med kokt potatis

Salmon from the Faroe islands with corn, variety of cabbage, chorizo, coriander and clam sauce with boiled 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:-

J's klassiker/Classics by J

Burgare med brioche, cheddarost, tryffelaioli, bacon, senap samt stekt lök och pommes frites och dipp

Cheese burger in brioche with truffle aioli, bacon, mustard, fried onions and french fries and dip

225:-

Toast skagen med smörstekt bröd toppat med löjrom

Shrimps with mayonnaise served with butterfried toast and bleak roe

175:-/265:-

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 av dagens ostron

Big platter with half lobster, 150 g fresh shrimps, 150 g of smoked shrimps, two langoustines and two oysters

835:-

Lyxplateau med halv hummer, 150 g färska räkor, 150 g rökta räkor, två havskräftor, två av dagens ostron och 30 g Kalixlöjrom

Luxurious platter with half lobster, 150 g fresh shrimps, 150 g smoked shrimps, two langoustines, two oysters and 30 g of bleak roe from Kalix

1095:-

Alla våra plateau 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:-

Dagens ostron 1/6/12

Oyster of the day 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