

Allergier/Allergies

Vegetariskt/Vegetarian

Gluten

Nötter/Nuts

Laktos/Lactose



Pre-dinner drinks/Fördrink

Hendricks gin med flädertonic 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 mint

150:-

Hendricks gin med gurktonic 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 blåmusselgrädde, fryst och inlagd fläder

Oyster with clam infused cream and variety of elderflower

65:-

Getostkroetter med höstsallad och hotsauce

smaksatt med hjortron och amarillo

Goat cheese croquettes with autumn salad and hotsauce

flavored with cloudbberries and amarillo

125:-

Kantareller med surdegsbröd, hackad burrata,

inlagda plommon och svartvinbärsolja

Chanterelles with sour-dough bread, chopped burrata,

pickled plums and blackcurrant oil

165:-

Handskuren råbiff på svenskt innanlår med jordärtskocka, lök, syrad rotselleri och svarpepparaioli

Steak tartar of Swedish topside steak with Jerusalem artichoke,

onions, pickled celeriac and black pepper aioli

175:-/295:-

***30 g Kalixlöjrom med smörstekt brioche**

**30 g of bleak roe from Kalix with butterfried brioche*

295:-

30 g störröm Polanco Siberian Reserve med smörstekt brioche

30 g of Caviar Siberian Reserve with butterfried brioche

545:-

Lättgravad lax med färskost, hasselnötter, inlagda

Vikentomater, surdegskrutonger och brynt sojasmör

Lightly salted salmon with cream cheese, hazelnuts,

pickled tomatoes from Viken, sour-dough croutons

and browned butter with soy

185:-

Varmrätter/Main course

***Halstrad gös med kräftsörsmås, rå samt bakad fänkål, rostad blomkålscrème och kantarellkroetter med Västerbottensost**

Lightly seared pike-perch with buttered crayfish sauce, raw

and baked fennel, roasted cauliflower crème and croquette

of chanterelles and Swedish stored cheese

325:-

Secreto Iberico med saltade mandlar, variation på kål och sky med plommon och lavendel

Secreto Iberico with salted almonds, variety of kale and jus

with plums and lavender

305:-

Isländsk röding med spetskål, yuzu, koriander, romansallad och blåmusselsås med jalapeño

Icelandic char with point cabbage, yuzu, coriander, lettuce

and clam sauce with jalapeño

325:-

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:-

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

criss

245:-

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:-

Tillval till plateau, 30 g störröm Polanco Siberian reserve

Addon plateau, 30 g caviar Polanco Siberian reserve

445:-

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:-

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