

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 minthe

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:-

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:-

Sojakokta och friterade majsckycklingvingar med picklad pumpa och hotsauce med hjortron

Chicken wings boiled with soy and then deep fried with

pickled pumpkin and hot sauce with cloudberry

155:-

Saltbakade rödbetor med getost, inlagda svarta vinbär, rosésallad och hasselnötter

Beets baked in salt with goat cheese, pickled black currant,

rosé salad and hazelnuts

155:-

Handskuren råbiff med kapris, picklade betor, ras el hanout, friterad kataifi och brynt smör

Steak tartar of Swedish topside steak with capers, pickled

beets, ras el hanout, deep fried kataifi and browned butter

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 och kryddsotad lax med pumpa, citrus, brynt smör och esepettepeppar

Lightly salted, spiced and blackened salmon with pumpkin

topped with citrus, browned butter and esepette pepper

165:-

Varmrätter/Main course

*Bakad sejrygg med räkor, spenat, picklad pepparrot, brynt smör, friterad blomkål samt blomkålspuré

Oven baked saithe with shrimps, spinach, pickled horse radish,

browned butter, deep fried cauliflower and cauliflower purée

295:-

Svensk steak minute med bakad tomat, krispig grönkål, rödvinsky och dragonsmör samt pommes frites

Swedish steak minute with baked tomato, crispy kale, red-wine

jus and tarragon butter with french fries

325:-

Isländsk röding med bakad och rå fänkål, tomat, saffransaioli, rostad surdegsbröd och hummersmörsås

Icelandic char with variety of fennel, tomato, saffron aioli,

roasted sour-dough bread and buttered lobster sauce

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, mus-

tard, 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:-

Miso och tahini glaserad blomkål med Marconamandlar, brynt sojasmör, svartkål, lagrad ost och krasse

Cauliflower glazed with miso and tahini served with

Marcona almonds, browned soy butter, black cabbage,

stored cheese and cress

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