

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

59:-

Ruccolasallad med picklad lök, balsamico och parmesan

Rocket salad with pickled onions, balsamico and parmesan

69:-

Marconamandlar

Marcona almonds

79:-

Gröna Noccelara oliver

Green Noccelara olives

75:-

Lättsaltade lantchips med löjrom, gräddfil och gräslök

Lightly salted crisps with bleak roe, sour cream and chives

125:-

A la carte

Förrätter/Starters

Ostron med fläderkapis, rostad jalapeño och blåmusselgrädda

Oyster with elderberry price, roasted jalapeño and clam sauce

65:-

Tartar på handskuret nöttinnanlår med picklad rättika, gurka, sesam, kimchimajonnäs, ponzu och friterat rispapper

Steak tartar of Swedish topside beef with pickled black radish, cucumber, sesame, kimchi mayonnaise, ponzu and deep fried rice paper

185:-

Vit sparris med gurka, pepparrotsyoghurt, dill, kavringkrisp och gravad stenbitsrom

White asparagus with cucumber, horse radish yoghurt, dill, dark rye crisp and salted roe

175:-

Vispad burrata med honungsmelon, jalapeño, koriander, rostade solrosfrön och picklad rabarber

Whipped burrata with honey dew melon, jalapeño, coriander, roasted sunflower seeds and pickled rhubarb

170:-

*30 g Kalixlöjrom med smörstekt brioche, picklad rödlök och smetana

**30 g of bleak roe from Kalix with butterfried brioche, pickled red onions and smetana*

335:-

Varmrätter/Main course

*Ångad torskrygg med grön sparris, ramslök, picklad gurka och krossad potatis med örter och vitvinsås

Steamed cod with asparagus, ramsons, pickled cucumber and crushed potatoes with herbs and white-wine sauce

345:-

Ryggbiff med pimientos de padron, parmesan, grönkål, rödvinsky, smör på mör och örter med pommes frites

Steak minute with pimientos de padron, parmesan, cabbage, red-wine jus, butter with marrow and herbs

335:-

Ugnsbakad röding med fläderpicklad morot, brysselkål, Västerbottensost och vinegrette på havskräfta och havtorn

Oven baked char with carrots pickled with elderflower, brussel sprouts, Swedish cheese and vinegrette of langoustine and seabuckthorn

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 färskost, picklad rödlök, krispsallad, biffomat, selleri och -chilisalsa och pommes frites

Burgers with cream cheese, pickled red onion, lettuce, tomato and salsa of chili and celery with french fries

225:-

Toast skagen med smörstekt bröd toppat med löjrom

Shrimps with mayonnaise served with butterfried toast and bleak roe

210:-/295:-

Gotlandslinser med grön sparris, champinjoner, ramslök, Västerbottensost, svampbuljong och variation på kål

Lentils from Gotland with asparagus, mushrooms, ramsons, Swedish stored cheese, mushroom broth and variety of kale

255:-

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, 200 g färska räkor, 200 g rökta räkor och två av dagens ostron

Big platter with half lobster, 200 g fresh shrimps, 200 g of smoked shrimps and two oysters

835:-

Lyxplateau med halv hummer, 200 g färska räkor, 200 g rökta räkor, två av dagens ostron och 30 g Kalixlöjrom

Luxurious platter with half lobster, 200 g fresh shrimps, 200 g smoked shrimps, two oysters 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:-

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