

Allergier/Allergies

Vegetariskt/Vegetarian

Gluten

Nötter/Nuts

Laktos/Lactose



Pre-dinner drinks/Fördrink

Dagens frozen daiquiri
Frozen Daiquiri of the day

165:-

Klassisk mojito
Classic mojito

155:-

Brockmans botanical gin med rabarbertonic och mynta
Brockmans botanical gin with rhubarb tonic and mint

150:-

Laurent Perrier La Cuvée Brut Champagne
Laurent Perrier La Cuvée Brut Champagne

160:-

Pornstar martini med champagne
Pornstar martini with champagne

185:-

Dagens alkoholfria slush
Non alcoholic slush of the day

85:-

Sides & Snacks

Pommes frites med parmesanmajonnäs och pimentos
Fries topped with parmesan mayonnaise and pimentos

99:-

Pommes frites serveras med majonnäs
French fries served with mayonnaise

59:-

Ruccolasallad med tomat, picklad lök, balsamico och parmesan
Rocket salad with tomato, 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 granité på jalapeño och koriander toppat med gurka
Oyster with granité of jalapeño and cilantro topped off with cucumber

65:-

Tartar på nötfinnanlår 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:-/275:-

Lättgravad lax med yoghurt, variation på tomat, tryffelhonung, brynt smör och krossade Marconamandlar
Lightly salted salmon with yoghurt, variety of tomatoes, truffle honey, browned butter and Marcona almonds

195:-

Burrata med tomat, krusbär, basilika och jordgubbar
Burrata with tomato, gooseberries, basil and strawberries

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 torskrugg med grön sparris, dillolja, picklad gurka och krossad potatis med örter och vitvinsås**
Steamed cod with asparagus, dill oil, pickled cucumber and crushed potatoes with herbs and white-wine sauce

345:-

Entrecôte med pimientos de padron, parmesan, grönkål, rödvinsky och örtsmör med pommes frites
Entrecôte with pimientos de padron, parmesan, cabbage, red-wine jus, herb butter and french fries

455:-

Ugnsbakad röding med inlagd grön tomat, koriander, hjärtsallad, blomkål och smörsås med jalapeño
Oven baked char with pickled green tomato, coriander, gem lettuce, cauliflower and buttersauce with jalapeño

325:-

Rå sojamarinerad lax med matvete, picklad rödkål, gari, wakame, mangosås, chilimajonnäs och koriander
Salmon bowl with salmon with soy, wheat berries, pickled red cabbage, gari, wakame, mango sauce, chili mayonnaise and coriander

255:-

För de små på J

Hamburgare på högrev serveras med pommes
Prime rib burger served with french fries

145:-

Pannkakor med drotningsylt och vaniljglass
Pancakes with jam and vanilla ice-cream

115:-

Fish 'n' chips med citron och majonnäs
Fish 'n' chips with lemon and mayonnaise

145:-

J's klassiker/Classics by J

Burgare med cheddarost, parmesanmajonnäs, paprikarelish och silverlök serveras med pommes frites
Burgers with cheddar, parmesanmayonnaise, bell pepper, silver skin onion and french fries

235:-

Toast skagen med smörstekt bröd toppat med löjrom
Shrimps with mayonnaise served with butterfried toast and bleak roe

210:-/295:-

Hummus med falafel, koriander, blomkål och gröna druvor
Hummus with falafel, coriander, cauliflower and grapes

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

625:-

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

855:-

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

1155:-

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

595:-/325:-

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

175:-

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