

## Pre-dinner drinks/Fördrink

Dagens frozen cocktail  
*Frozen cocktail of the day*  
165:-

Klassisk mojito  
*Classic mojito*  
155:-

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:-

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, **V**  
*French fries with parmesan mayonnaise and pimentos*  
99:-

Pommes frites serveras med majonnäs, **V**  
*French fries served with mayonnaise*  
59:-

Ruccolasallad med tomat, picklad lök, balsamico och parmesanost **G, L**  
*Ruccola salad with tomato, pickled onions, balsamico and parmesan*  
69:-

Marconamandlar, **V**  
*Marcona almonds*  
79:-

Gröna Noccelara oliver, **V**  
*Green Noccelara olives*  
75:-

Lättsaltade lantchips med löjrom, gräddfil och gräslök **L**  
*Lightly salted crisps with bleak roe, sour cream and chives*  
125:-

## Allergier/Allergies

Vegetariskt/*Vegetarian* **V**

Gluten/*Gluten* **G**

Nötter/*Nuts* **N**

Laktos/*Lactose* **L**

Vid allergier fråga personalen/*Please contact the staff if you are allergic*

## A la carte

### Förrätter/Starters

Ostron med granité på jalapeño och koriander med gurka **L**  
*Oyster with granité of jalapeño and coriander with cucumber*  
65:-

Tartar på handskuret nötinnanlår 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 **L, N**  
*Lightly salted salmon with yoghurt, variety of tomato, truffle honey, browned butter and crushed Marcona almonds*  
195:-

Burrata med tomat, krusbär, basilika och jordgubbar **V, L**  
*Burrata with tomatoes, gooseberries, basil and strawberries*  
170:-

\*30 g Kalixlöjrom med smörstekt brioche, picklad rödlök, gräslök och smetana **G, L**  
*\*30 g of bleak roe from Kalix with butter fried brioche, pickled red onions, chives and smetana*  
335:-

### Varmrätter/Main course

\*Ångad torskrygg med räkor, brynt smör, färskpotatis och picklad pepparrot och blomkål **L**  
*\*Steamed cod with shrimps, browned butter, new potatoes and pickled horse radish with cauliflower*  
345:-

Entrecôte med pimentos de padron, parmesan, grönkål, rödvinssky och örtsmör med pommes frites **L**  
*Entrecôte with pimentos de padron, parmesan, green kale, red-wine jus and herb butter with french fries*  
455:-

Ugnsbakad röding med inlagd grön tomat, koriander, hjärtsallad, blomkål och smörsås med jalapeño **L**  
*Oven baked char with pickled green tomato, coriander, gem salad, cauliflower and buttersauce with jalapeño*  
325:-

Rå sojamarinerad lax med matvete, picklad rödkål, gari, wakame, mangosås, chilimajonnäs och koriander **G**  
*Bowl with soy marinated salmon, wheat berries, pickled red cabbage, gari, wakame, mango sauce, chili mayonnaise and coriander*  
255:-

## För de små på J/Kids menu

Hamburgare på högrev serveras med pommes **G, L**  
*Prime rib burger served with french fries*  
145:-

Pannkakor med drottning sylt och vaniljglass **G, L, V**  
*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 **G, L**  
*Burger with cheddar, parmesan mayonnaise, bell pepper and silver skin onions served with french fries*  
235:-

Halloumiburgare med krispsallad, tomat, picklad rödlök och chilimajonnäs serveras med pommes frites **G, L, V**  
*Halloumi burger with crispy lettuce, tomato, pickled red-onions and chili mayonnaise served with french fries*  
225:-

Toast skagen med smörstekt bröd toppat med löjrom **G, L**  
*Shrimps with mayonnaise served with butterfried toast and bleak roe*  
210:-/295:-

Falafel med hummus, koriander, blomkål och gröna druvor, **V**  
*Falafel with hummus, coriander, cauliflower and green 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*