

## Pre-dinner drinks/Fördrink

Laurent Perrier La Cuvée Brut Champagne  
*Laurent Perrier La Cuvée Brut Champagne*  
170:-

Peach maker  
*Makers mark and peach lemonade*  
170:-

Brockmans botanical gin med rabarbertonic och mynta  
*Brockmans botanical gin with rhubarb tonic and mint*  
170:-

Hugo - cava, fläder, mynta  
*Hugo - cava, elderflower, mint*  
170:-

Pim Pim  
*Tequila, limoncello, rhubarb*  
155:-

## Sides & Snacks

Pommes frites serveras med majonnäs **V**  
*French fries served with mayonnaise*  
85:-

Vegan ”caesarsallad” med rostad citron **V**  
*Vegan ”caesar salad” with roasted lemon*  
75:-

Pommes frites med parmesan och pimientos de padron **V, L**  
*French fries with parmesan cheese and pimientos de padron*  
115:-

Ruccolasallad med tomat, picklad lök, balsamico och parmesanost **V, L**  
*Ruccola salad with tomato, pickled onions, balsamico and parmesan*  
75:-

Marconamandlar, **V**  
*Marcona almonds*  
85:-

Gröna oliver, **V**  
*Green olives*  
79:-

Lättsaltade lantchips med löjrom, gräddfil och gräslök **L**  
*Lightly salted crisps with bleak roe, sour cream and chives*  
135:-

## 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

Boquerones på rågbröd med Västerbottenostcrème,  
ramslöksolja och dill **G, L**  
*Boquerones on rye bread with Västerbottencheese crème,  
ramson oil and dill*  
115:-

Tartar på handskuret nötinnanlår med ponzu, äggula, jalapenopicklad  
grön tomat, salladslök, friterat rispapper och rostade sesamfrön  
*Steak tartare of Swedish topside beef with ponzu, egg yolk, jalapeno pickled  
green tomato, green onions, deep fried rice paper and roasted sesame seeds*  
175:-/295:-

Burrata med inkokt vit sparris, jordgubbar, balsamico som toppas med  
crust på panko, ramslök och rostad mandel **G, N, L**  
*Burrata with poached white asparagus, strawberries, balsamico and  
crust of panko, ramson and roasted almonds*  
205:-

Västerbottenvåfflor med smetana, gräslök, picklad rödlök, citron  
och tångkaviar/Kalix löjrom 30g **V, G, L**  
*Västerbottencheese waffles with smetana, chives, pickled red onion, lemon  
and sea weed caviar/Kalix bleak roe 30g*  
225:-/395:-

Löjromspizza med Västerbottensost, crème fraiche, gräslök, citron,  
silverlök och dill **G, L**  
*Bleak roe pizza with Swedish stored cheese, crème fraiche, chives, lemon, silver  
skin onion and dill*  
405:-

### Varmrätter/Main course

Entrecôte med rökt mörghälskor, pimientos de padron,  
grön sparris, rödvinssås och parmesan **L**  
*Entrecôte with smoked bone marrow butter, pimientos de padron,  
green asparagus, red wine sauce and parmesan cheese*  
495:-

Röding med kräftkrokett, gotlandspotatis, picklad fänkål,  
fänkålscrudité, bisque och dillolja **G, L**  
*Char with crayfish croquette, gotland potato, pickled fennel,  
fennel crudité, bisque and dill oil*  
385:-

Torskrygg med dillpotatisstomp, broccoli, blåmusslor, libbsticksolja,  
blomkålscouscous och vitvinsvelouté **L**  
*Cod with dill mashed potatoes, broccoli, mussels, lovage oil, cous cous of  
cauliflower and white wine velouté*  
395:-

## För de små på J/Kids menu

Hamburgare på högre serveras med pommes **G, L**  
*Prime rib burger served with french fries*  
155:-

Pannkakor med drottning sylt och vaniljglass **G, L, V**  
*Pancakes with jam and vanilla ice-cream*  
125:-

Fish 'n' chips med citron och majonnäs  
*Fish 'n' chips with lemon and mayonnaise*  
155:-

## J's klassiker/Classics by J

Hamburgare med färskost, picklad rödlök, blekselleri,  
amarillosalsa, isbergssallad, pommes frites och tryffelmajonnäs **G, L**  
*Hamburger with cream cheese, pickled red onion, celery,  
amarillo salsa, lettuce, french fries and truffle mayonnaise*  
265:-

Toast skagen med smörstekt bröd toppat med löjrom **G, L**  
*Shrimps with mayonnaise served with butter fried toast and bleak roe*  
225:-/315:-

Honungsglaserad blomkål med romesco salsa, grön sparris,  
färskpotatis, blomkålscouscous, mandlar och manchego **N, L**  
*Honey glazed cauliflower with romesco salsa, green asparagus, new potatoes,  
cauliflower cous cous, almonds and manchego cheese*  
285:-

## Plateaus/Platters

Liten plateau med 150 g räkor, 150 g rökta räkor  
och en halv hummer  
*Small platter with 150 g of shrimps, 150 g of smoked  
shrimps and half lobster*  
695:-

Stor plateau med halv hummer, 200 g räkor, 200 g rökta räkor  
och två av dagens ostron  
*Big platter with half lobster, 200 g shrimps, 200 g of smoked shrimps  
and two oysters*  
975:-

Lyxplateau med halv hummer, 200 g räkor, 200 g rökta räkor,  
två av dagens ostron och 30 g Kalix löjrom  
*Luxurious platter with half lobster, 200 g shrimps, 200 g smoked shrimps,  
two oysters and 30 g of bleak roe from Kalix*  
1335:-

Alla våra plateaus serveras med smörstekt bröd, citron,  
mignonette, aioli och majonnäs  
*All of our platters are served with butter fried toast, lemon,  
mignonette, aioli and mayonnaise*

## Skaldjur/Shellfish

Hel / Halv Maine hummer serveras med majonnäs  
*Whole / half Maine lobster served with mayonnaise*  
685:-/375:-

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*  
180:-

Dagens ostron 1/6/12  
*Oyster of the day 1/6/12*  
55:-/275:-/550:-

Ostron är ett levande livsmedel och ätes på egen risk  
*Oysters is a live eatable and is eaten at your own risk*