

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:-

Vintersallad med torkad grönkål och parmesanost

Winter salad with dried kale and parmesan cheese

59:-

Marconamandlar

Marcona almonds

69:-

Gröna Noccelara oliver

Green Noccelara olives

75:-

Lättsaltade lantchips med löjrom, gräddfil och gräslök

Lightly salted crisps with bleak roe, sour cream and chives

95:-

A la carte

Förrätter/Starters

Ostron med fläderkapis, rostad jalapeño och blåmusselgräde

Oyster with elderberry price, roasted jalapeño and clam sauce

65:-

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

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

185:-

Tartar på gravad skrei med fänkål, citrus, jalapeño och koriander

Tartar och salted Skrei cod with fennel, citrus, jalapeño and coriander

175:-

Saltbakade betor med getost, blodapelsin, solrosfrön, och rostad surdegsbröd

Oven baked beets with goat cheese, blood orange, sun flower seeds and roasted sour-dough bread

155:-

***30 g Kalixlöjrom/störrom Polanco Siberian Reserve med smörstekt brioche**

**30 g of bleak roe from Kalix/ Caviar Siberian Reserve with butterfried brioche*

325:-/545:-

Tacos med bönor, koriander, jalapeño, ananas och manchego

Tacos with beans, coriander, jalapeño, pineapple and manchego

155:-

Varmrätter/Main course

***Ångad skrei med karamelliserad lök, jordärtsskocka, vitvinsås, dill samt krossad potatis med ansjovis och brynt smör**

Steamed Skrei cod with caramelized onions, Jerusalem artichoke, white-wine sauce, dill and crushed potatoes with anchovy and browned butter

335:-

Bankad svensk ryggbiff med potatispuré, alspånsrökt sidfläsk, sojabakade champinjoner, grönkål, rödvinsky och kryddsmör med oxmärg

Swedish steak minute with potato purée, smoked pork belly, soy baked mushrooms, kale, red-wine jus and herb butter with marrow

325:-

Ugnsbakad isländsk röding med blomkål, gröna ärtor, pepparrot, gurka, forellrom och smörsås

Icelandic char with cauliflower, green peas, horse radish, cucumber and troutroe with butter sauce

315:-

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 cheddarost, saltgurka, rå och ölinkokt lök, gochujangmajonnäs och pommes frites

Cheese burger in brioche with pickled, raw and beer boiled onions, gochujang mayonnaise and french fries

225:-

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

175:-/265:-

Ugnsbakade jordärtskockor med Gotlandslinser, kål, smörad svampbuljong, Västerbottensost, lingon och friterade svampknyten

Oven baked Jerusalem artichokes with lentils from Gotland, kale, buttered mushroom broth, Swedish stored cheese, lingonberries and deep fried mushroom dumplings

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:-

Tillval till plateau, 30 g störrom 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