

Dryck

Vin på glas/flaska

Champagne & Mousserande

N.V. Moët & Chandon, Impérial Brut	195	/	955
N.V. Cava Parés Baltà Brut, Spanien	135	/	650

Vita viner

Domaine de Hates, Chablis, Frankrike -20	195	/	850
Donatushof Saar, Riesling, Trocken, Tyskland -20	160	/	635
Í s vita, Da Luca, Pinot Grigio, Sicilien, Italien -20	135	/	495
Chateau Du Cray, Chardonnay, Bourgogne, Frankrike -20	185	/	825
Cloudy Bay, Sauvignon Blanc, Marlborough, Nya Zeeland -22	265	/	1075

Rosévin

Í s rosé, Les Dauphins, Côtes de Rhône, Frankrike -22	135	/	495
Château d'Esclans, Whispering Angel, Provence, Frankrike -22	180	/	825

Röda viner

Luigi Voghera, Nebbiolo, Langhe, Italien -20	175	/	695
Bodegas Roda, Sela, Rioja, Spanien -18	235	/	955
Mud House Pinot Noir, Marlborough, Nya Zeeland -21	180	/	745
Í s röda Da Luca Nero d'Avola, Sicilien, Italien -20	135	/	495
Terrazas de los Andes, Reserva Malbec, Mendoza, Argentina -19	160	/	645

Öl/Cider

& Alkoholfritt

Luma Craft Pilsner, 33 cl	92
Angelo Poretti, 33 cl	79
Carlsberg Export 33 cl	74
Galipette 33 cl	95
Brooklyn Special Effects 0,5% 33cl	65
Barrels & Drums, Mousserande	95

Snacks

Oliver **V** Olives 79:-

Lättsaltade lantchips med löjrom, gräddfil och gräslök **L**
Lightly salted crisps with bleak roe, sour cream and chives
145:-

Marconamandlar **V** Marcona almonds 85:-

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

A la carte

Förrätter

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

Boquerones på strömming serveras på rågbröd
med västerbottenkräm & dill **G, L**
Herring boquerones served on rye bread with
Västerbotten crème & dill
145:-

150 g rökta räkor serveras med aioli & rostad bröd **G**
150 g of smoked shrimps with aioli & toast
180:-

Tartar på nötinnanlår med dijonnaise, kapris, cornichon,
rödbetschips, parmigiano & gräslök **L**
Steak tartar on beef topside with dijonnaise, capers, cornichon,
beetroot crisp, parmigiano & chives
Halv 205:-/ Hel 295:- med pommes

Burrata med endive, grön tomatmarmelad,
vinägrett på granatäpple & crudité **L**
Burrata with endive, green tomato marmalade,
pomegranate vinaigrette & crudité
195:-

*Toast skagen med stekt bröd toppat med Kalixlöjrom **G, L**
Shrimps with mayonnaise served with fried toast & Kalix bleak roe
Halv 215:-/ Hel 325:-

Varmrätter

Spetskål kokt i äppelmust och brynt smör, grön sparris, kokt potatis,
rostade mandlar, kefir skum & blomkålspuré **G, V, L, N**
Cabbage cooked in apple juice and browned butter, green asparagus, boiled
potatoes, roasted almonds, kefir foam & cauliflower purée
275:-

Steak Minute serveras med bearnaisesås,
tomatsallad & pommes frites **L**
Steak Minute served with béarnaise sauce,
tomato salad & french fries
365:-

*Röding med kräftkrokett, hummersmörsås, dill
picklad & konfiterad fänkål **G,L**
Arctic char with crayfish croquette, lobster butter sauce, dill
pickled & confit fennel
375:-

Fläkschnitzel med fransk potatissallad, brynt smör & kapris **G**
Pork schnitzel with french potato salad, browned butter & capers
265:-

Allergier

Vegetariskt/ <i>Vegetarian</i>	V
Gluten/ <i>Gluten</i>	G
Nötter/ <i>Nuts</i>	N
Laktos/ <i>Lactose</i>	L

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

J's klassiker

Löjromspizza med Kalixlöjrom, Västerbottensost, crème fraiche,
gräslök, citron, silverlök & dill **G, L**
Pizza with bleak roe from Kalix, Västerbotten cheese, crème fraiche,
chives, lemon, silver skin onion, & dill
Perfekt att dela
445:-

Råraka med rödlök, gräslök, citron, smetana
& 30g Kalixlöjrom **L**
Swedish potato pancake with red onion, chives, lemon, smetana &
30g of bleak roe from Kalix
375:-

Klassisk Moules Frites **L**
Classic Moules Frites
295:-

Smashburgare med habaneromajonnäs, silverlök,
isbergssallad, rostad lök samt pommes **G, L**
Spicy smashed burger with habanero mayonnaise, silver onion,
lettuce, deep fried onion & french fries
225:-
Med bacon 265:-

J's Köttbullar med gräddsås, lingon, pressgurka & potatispuré **G, L**
J's Meatballs with cream sauce, lingonberries, pickled cucumber & potato purée
265:-

Desserten

Pavlova med vanilj crème chantilly, bär & halloncurd **L**
Pavlova with vanilla crème chantilly, berries & raspberry curd
145:-

Brownie med vaniljglass, saltkaramellsås,
kolapopcorn & vitchokladpulver **G, L**
Brownie with vanilla ice cream, salted caramel sauce,
caramel popcorn & white chocolate powder
125:-

Mousetårta på pistage med körsbärskompott & sablé breton **L, G, N**
Pistachio mousse cake with cherry kompott & sablé breton
115:-

Klassisk Crème brûlée **L**
Classic Crème brûlée
80:-

Chokladtryffel **L**
Chocolate truffle
49:-

En kula glass **L**
One scoop of ice cream
55:-

Valfritt kaffe, chokladtryffel & 3cl husets avec **L**
Your choice of coffee, chocolate truffle & 3cl of your choice of avec
175:-

*En del av intäkterna från denna rätt skänks till WaterAids vattenprojekt i samarbete med Operakällaren. / *A portion of the proceeds from this dish are donated to WaterAid's water project in collaboration with Operakällaren.

Cocktails

175:-

Chandon Garden Spritz

*En smak av somrigt orange, bitter apelsin,
serveras över is i vinglas*

JT

Tanqueri, tonic, enbär, rosmarin

Agave Margarita

Don Julio blanco, agave, lime

J's Skaldjur

Liten plateau

150 g färska räkor, 150 g rökta räkor & en halv hummer
Small platter with 150 g of fresh shrimps, 150 g of smoked shrimps, & half lobster
815:-

Stor plateau

200 g färska räkor, 200 g rökta räkor,
en halv hummer & två av dagens ostron
*Big platter with 200 g fresh shrimps, 200 g of smoked shrimps,
half lobster & two oysters*
1045:-

Lyxplateau

200 g färska räkor, 200 g rökta räkor,
halv hummer, två av dagens ostron & 30 g Kalix löjrom
*Luxurious platter with 200 g fresh shrimps, 200 g smoked shrimps,
half lobster, two oysters, & 30 g of bleak roe from Kalix*
1375:-

****Dagens ostron 1/6/12**

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

150 g färska Smögenräkor serveras med aioli & rostat bröd

150 g of fresh shrimps from Smögen with aioli & toast
Dagspris / Daily price

150 g rökta räkor serveras med aioli & rostat bröd

150 g of smoked shrimps with aioli & toast
180:-

Halv/Hel Maine hummer serveras med majonnäs

Half/Whole Maine lobster served with mayonnaise
395:-/695:-

Alla våra plateaus serveras med stekt bröd, citron, mignonette, aioli & majonnäs
/ All of our platters are served with fried toast, lemon, mignonette, aioli, & mayonnaise

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