Förrätter

Burrata • 195
Pesto, picklad rödlök, semitorkade tomater, färska tomater & pinjenötter

Råraka med Kalix löjrom • 275
30 g Kalix löjrom, rödlök, gräslök, smetana & citron

Råraka med Tångkaviar • 185
Rödlök, gräslök, smetana & citron

Toast Skagen • 225 / 345
Stekt bröd & Kalix löjrom

Sesamhalstrad Tonfisk • 195 / 295
Ponzu, rispapper, gochujangmajonnäs & furikake

Råbiff • 205 / 315
Dijonnaise, kapris, cornichons, rödbetschips & parmesan

Chandon Garden Spritz
En spritz bestående av mousserande vin blandat med en apelsinbitter, tillverkad av lokalt odlade Valenciaapelsiner

175 / 635

Sharing • 865/pp

Råbiff

Toast Skagen

Burrata

•

Entrecôte

Lättgravad röding

Jordgubbar
Glass och maräng

•

Tillbehör
Säsongens pimörer
Tomatsallad
Färskpotatis
Pommes
Bearnaise
Rödvinssky
Sandefjordsås
Aioli

Sharingmenyn erbjuds för sällskap om minst 6 personer – och då gäller den för hela sällskapet.

För sällskap på 14 personer eller fler serveras alltid sharingmenyn till samtliga gäster.

Skaldjur

Liten skaldjursplatå
150 g färska räkor, 150 g rökta räkor & en halv hummer

815

•

Mellan skaldjursplatå
200 g färska räkor, 200 g rökta räkor, en halv hummer & två ostron

1045

•

Stor skaldjursplatå
200 g färska räkor, 200 g rökta räkor, en halv hummer, två ostron & 30 g Kalix löjrom

1375

Alla våra plateaus serveras med stekt bröd, citron, mignonette, aioli & majonnäs

Lättsaltade lantchips • 145
Kalixlöjrom, gräddfil & gräslök

Halv/Hel Maine hummer • 395 / 695
Majonnäs & rostat bröd

Färska Smögenräkor (150 g) • Dagspris
Aioli & rostat bröd

Rökta räkor (150 g) • 195
Aioli & rostat bröd

Ostron

Dagens ostron • 55 / 275 / 550
1/6/12 stycken

Ostron är ett levande livsmedel & ätes på egen risk

Vid allergier fråga personalen

Varmrätter

Spetskål • 285
Bakad i äppelmust & brynt smör serveras med grön sparris, färskpotatis, kefirskum, rostade mandlar & blomkålspure

Halloumiburgare • 265
Färskost, picklad rödlök, selleri, amarillosalsa, isbergssallad & pommes frites

Moules Frites • 295
Aioli & pommes frites

J´s skaldjursroll • 285
Kräftor, räkor, krabba, aioli, chips & ranchdressing

Löjromspizza • 445
Kalix löjrom, Västerbottenost, crème fraiche, dillpicklad silverlök, gräslök & citron

Torsk • 455
Vit & grön sparris, örtsallad, vitvinsveloute, libbsticksolja & färskpotatis

Halstrad lättgravad röding • 395
Regnbågsrom, sandefjordssås, sockerärtor & potatisterrin

Entrecôte • 495
Tomatsallad, rödvinssås, bearnaise & pommes frites

Grillad Kalvschnitzel • 395
Råkostsallad, sojabrynt smör, koriander, chili, sesam, srirachamajonnäs & pommes frites

Köttbullar • 275
Gräddsås, lingon, pressgurka & potatispuré

Smashburgare • 275
Färskost, picklad rödlök, selleri, amarillosalsa, isbergssallad & pommes frites

Följ oss på Instagram
@restaurangj_stockholm

Starters

Burrata • 195
Pesto, pickled red onion, semi dryed tomato, fresh tomato & pine nuts

Hash brown with bleak roe from Kalix • 275
30 g of bleak roe from Kalix, red onion, chives, smetana & lemon

Hash brown with sea weed caviar • 185
Sea weed caviar, red onion, chives, sour cream & lemon

Toast Skagen • 225 / 345
Toasted bread & bleak roe from Kalix

Sesame seared Tuna • 195 / 295
Ponzu, rice paper, gochujang mayonnaise & furikake

Steak tartar • 205 / 315
Dijonnaise, capers, cornichons ,beet root chips & parmesan cheese

Chandon Garden Spritz
A spritz consisting of sparkling wine mixed with an orange bitters, made from locally grown Valencia oranges

175 / 635

Sharing • 865/pp

Steak tartar

Toast Skagen

Burrata

•

Entrecôte

Lightly cured char

Strawberry
ice cream and meringue

•

Sides

Seasonal vegetables
Tomato salad
Fresh potatoes
French fries
Bearnaise sauce
Red wine jus
Sandefjord sauce
Aioli

The sharing menu is available for groups of 6 guests or more – and must be chosen by the entire party.

For groups of 14 guests or more, the sharing menu is always served to all guests.

Seafood

Small seafood platter
150 g of fresh shrimps, 150 g of smoked shrimps & half a lobster

815

•

Medium seafood platter
200 g of fresh shrimps, 200 g of smoked shrimps, half a lobster & two oysters

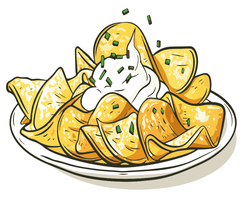
1045

•

Large seafood platter
200 g of fresh shrimps, 200 g ofsmoked shrimps, half a lobster, two oysters & 30 g bleak roe from Kalix

1375

All of our platters are served with toasted bread, lemon, mignonette, aioli & mayonnaise



Salted potato chips • 145
Bleak roe from Kalix, sour cream & chives

Half/Whole Maine lobster • 395 / 695
Mayonnaise & toasted bread

Fresh shrimps from Smögen (150 g)
• Daily price •
Aioli & toasted bread

Smoked shrimps (150 g) • 195
Aioli & toasted bread

Oysters

Oyster of the day •
55 / 275 / 550 1/6/12 pieces

Oyster is a live eatable & is eaten at your own risk

For any allergies, please ask the staff

Mains

Pointed Cabbage • 285
Baked in apple jus & browned butter served with green asparagus, kefir foam, toasted almonds, cauliflower purée & new potatoes

Halloumi Burger • 265
Cream cheese, pickled red onion, celery, salsa amarillo, lettuce & French fries

Moules Frites • 295
Aioli & French fries

J´s Seafood Roll • 285
Crayfish, shrimps, crab, aioli, potato chips & Ranch dressing

Bleak roe Pizza • 445
Bleak roe from Kalix, Västerbotten cheese, crème fraiche, dill pickled silver onion, chives & lemon

Cod Loin • 455
White & green asparagus, herb salad, white wine veloute, lovage oil & new potatoes

Lightly cured Char • 395
Rainbow trout roe, Sandefjord sauce, sugar peas & potato terrine

Entrecôte • 495
Tomato salad, red wine jus, bearnaise sauce & French fries

Grilled Veal Schnitzel • 395
Soy browned butter, cabbage salad, cilantro, chili, sesame seeds, sriracha mayonnaise & French fries

Meatballs • 275
Lingon berries, pickled cucumber, gravy & potato purée

Smash Burger • 275
Cream cheese, pickled red onion, celery, salsa amarillo, lettuce & French fries

Follow us on Instagram
@restaurangj_stockholm