Förrätter

Burrata • 235
Stekt levain, vispad burrata, kantareller, persika & hasselnötter

Råraka med Löjrom från Bottenviken • 275
30 g Bottenvikenlöjrom, rödlök, gräslök, smetana & citron

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

Toast Skagen • 225 / 345
Stekt bröd & löjrom från Bottenviken

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

Råbiff • 195
Gyoza taco, tryffelmajonnäs, kapris, rödlök & parmesan

Chèvre • 195
Karameliserat fikon, balsamicoglaserade rödbetor, maché & solrosfrön

Chandon Garden Spritz
En spritz bestående av mousserande vin blandat med en apelsinbitter, tillverkad av lokalt odlade Valenciaapelsiner
175 / 635

Desserter

Rabarberkompott • 135
Misogranola & vaniljglass

Brownie • 155
Vaniljglass, saltkaramellsås, jordnötsbräck & vitchokladpulver

Ostbit • 95
Serveras med hemlagad marmelad

Chokladtryffel • 59

Glass • 55

Grand Finale • 195
Valfritt kaffe, chokladtryffel & 3 cl husets avec

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 löjrom från Bottenviken
1375

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

Lättsaltade lantchips • 145
Löjrom från Bottenviken, gräddfil & gräslök

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

Färska räkor från Smögen (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

Följ oss på Instagram
@restaurangj_stockholm

Varmrätter

Bakad rotselleri • 295
Selleri- och parmesancrème, rotfruktschips, kantareller, lingon & parmesan

Halloumiburgare • 265
Chilimajonnäs, silverlök, friterad lök, isbergssallad & pommes frites

Löjromspizza • 445
Löjrom från Bottenviken, Västerbottenost, crème fraiche, dillpicklad silverlök, gräslök & citron

Moules Frites • 295
Aioli och pommes frites

Friterad sejrygg • 325
Krossade ärtor med mynta, potatis, citron & remoulad

Bakad rödingfilé • 395
Kräftkrokett, hummersås, picklad fänkål & dill

Steak Frites • 465
Ceasarsås, honungsglacerad bacon & parmesan pommes frites

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

Köttbullar • 275
Gräddsås, lingon, pressgurka & potatispuré

Smashburgare • 275
Chilimajonnäs, silverlök, friterad lök, isbergssallad & pommes frites

Starters

Burrata • 235
Panfried levain, whipped burrata, chantarelles, peach & hazelnuts

Hash brown with bleak roe from Bottenviken • 275
30 g of bleak roe from Bottenviken, 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 Bottenviken

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

Steak tartar • 195
Gyoza taco, truffle mayonnaise, capers, red onion & parmesan cheese

Chèvre • 195
Caramelised fig, balsamico glaced beetroot, maché & sunflower seeds

Chandon Garden Spritz
A spritz consisting of sparkling wine mixed with an orange bitters, made from locally grown Valencia oranges
175 / 635

Desserts

Rhubarb compote • 135
Miso granola & vanillla ice cream

Brownie • 155
Vanilla ice cream, salted caramel sauce, peanut butter brittle & white chocolate powder

Cheese of the day • 95
Served with homemade marmalade

Chocolate truffle • 59

Ice Cream • 55

Grand Finale • 195
Your choice of coffee, chocolate truffle & 3 cl of your choice of avec

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 of smoked shrimps, half a lobster, two oysters & 30 g of bleak roe from Bottenviken
1375

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

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

Half/Whole Maine lobster • 395 / 695
Majonnäs & rostat bröd

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

Follow us on Instagram
@restaurangj_stockholm

Mains

Baked celeriac • 295
Celery- and parmesan crème, root vegetable chips, chantarelles, lingon berries & parmesan cheese

Halloumiburger • 265
Chili mayonnaise, silver onion, fried onion, lettuce & French fries

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

Moules Frites • 295
Ailoi & French fries

Fried siathe • 325
Mashed peas and mint, potatoes, lemon & remoulade sauce

Baked char • 395
Crayfish croquette, lobster sauce, pickled fennel & dill

Steak Frites • 465
Ceasar sauce, honey glaced bacon & parmesan 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

Smashburger • 275
Chili mayonnaise, silver onion, fried onion, lettuce & French fries