



Hos Restaurant JA er maden enkel.
Vores fokus er på perfekt tilberedning og udsøgt smag.
Råvarerne er valgt med omtanke.
Vi tænker bæredygtighed og økologi.

Vores mad er lavet med holdning
og godt håndværk, ligesom vinen i vinkælderen.
Gode vine er nøglen til unikke smagsoplevelser.
Det skal være kvalitet. Det skal være velsmagende.
Det må gerne overraske.

Uanset om du drikker vin, øl eller saft,
er den gode smag nøglen til det gode måltid.
Hverken mere eller mindre.

GOD APPETIT

JA

SNACK

VAFFEL

- Friteret vaffel, creme fraiche & Lyksvad caviar.

125

KRUSTADE

- Bakskuld & hjemmelavet remoulade.

85

ØSTERS

- Gillardeau no. 3 med marinade på grape & æble.

1 stk 55

LYKSVAD CAVIAR

- Creme fraiche, skalotteløg & blinis.

10 gram

200

FORRETTER

PASTA

- Farfalle pasta med brunet smør, hasselnødder & manchego.

120

STENBIDERROGN

- Tomat & basilikum .

130

HVIDE ASPARGES

- Pocherede hvide asparges med sauce mousseline & rejer.

145

TORSK

- Bagt vesterhavstorsk med beurre blanc sauce & dansk caviar fra Lyksvad.

150

HOVEDRETTER

VESTERHAVS PIGHVAR

- Stegt vesterhavspighvar med okse ragout
kartoffel & persille-hvidløgssauce.

350

60 DAGES KROGMODNET HØJREB

- Stegt højreb af kvie fra guldrummet
Serveres med sprøde fritter & bearnaise.

385

VESTERHAVSTORSK

- Bagt vesterhavstorsk, gulerødder, endive &
soya vinaigrette med nødder.

295

M E N U E R

3 RETTERS MENU

400

STENBIDERROGN

- Tomat & basilikum.

DANSK HELLEFLYNDER

- Stegt Dansk helleflynder, grillet pak choi, kartofler & Fumé sauce.

RABARBER

- Bagt rabarber, rabarber sirup, fragilité bund & bourbon vanilje is.

5 RETTERS MENU

600

STENBIDERROGN

- Tomat & basilikum.

HVIDE ASPARGES

- Pocherede hvide asparges med sauce mousseline & rejer.

PASTA

- Farfalle pasta med brunet smør, hasselnødder & manchego.

DANSK HELLEFLYNDER

- Stegt Dansk helleflynder, grillet pak choi, kartofler & Fumé sauce.

RABARBER

- Bagt rabarber, rabarber sirup, fragilité bund & bourbon vanilje is.

Menuerne skal vælges af hele bordet.

Ved ændringer i menuen, vil der komme en merpris.

M E N U E R

JA FAVORITTER

950

CAVIAR

Vaffel & Lyksvad caviar.

STENBIDERROGN

Tomat & basilikum.

HVIDE ASPARGES

Pocherede hvide asparges med sauce mousseline.

TORSK

Bagt vesterhavstorsk med beurre blanc, ørrederogn & lyksvad caviar.

PASTA

Farfalle pasta med brunet smør, hasselnødder & manchego.

PIGHVAR

Stegt vesterhavspighvar, okse ragout & persille-hvidløgssauce.

CREPES SUZETTE

Flamberet Pandekage med abrikos, grand manier, karamel & bourbon vanilje is.

VIN MENU

- 5 glas 650

Serveres kun Fredag & Lørdag.

DESSERT

OSTE

- Udvalg af danske oste fra Arla Unika og Thise Mejeri.
Serveret med hjemmelavet knækbrød og sødt.

135

PETIT FOURS

- Udvalg af hjemmelavede sødt.

55

EN SURPRISE

- Vanilje og solbær.

125

RABARBER

- Bagt rabarber, rabarber sirup, fragilité bund & bourbon vanilje is.

125

125

CREPES SUZETTE

- Flamberet Pandekage med abrikos, grand manier, karamel & bourbon vanilje is.

145
