

MENY

FÖRRÄTTER / STARTERS

TARTAR PÅ OXFILE, LÖJROM FRÅN VÄNERN, ROSTAD BENMÄRG, BRÖDKRISP, INLAGD STEKLÖK, KRÄM PÅ ÄGGULA..... 159

Tartar of beef fillet, vendace roe from Vänern, roasted bone marrow, bread crisp, pickled onion, egg yolk crème

CHARKBRICKA..... 139

Selection of charcuteries

VARMRÄTTER / MAIN COURSES

RATATOUILLE, STEKT SVAMP, TORKADE TOMATER, TOMATSÅS 239

Ratatouille, fried mushrooms, dried tomatoes, tomato sauce

JOHANNES KÖTTBULLAR, GRÄDDSÅS, RÅRÖRDA LINGON, POTATISPURÉ, PRESSGURKA..... 249

Meatballs, cream sauce, lingonberries, almond potato purée, pickled cucumber

DESSERTER / DESSERTS

KLASSISK CRÈME BRÛLÉE..... 95

Classic Crème brûlée

GLASSKULA, MARÄNG 55

One scoop of ice-cream, meringue

Allergisk mot något? Vänligen säg till serveringspersonalen

Please notify the staff in case of any food allergies



ESTABLISHED 2012

JOHANNES

· KÖK ·

KÖTTDETALJER / CUTS OF MEAT

1. VÄLJ KÖTT OCH STEKGRAD

STEKGRADER PÅ NÄSTA SIDA

/ choose meat and degree of doneness

BERGFALK SELEKTERAD, OXFILE, 200G, EU..... 399

Beef tournedo, 200g, EU

FLANKSTEK 220G, AUSTRALIEN 329

Flank steak, Australia

ENTRECÔTE 300G, FINLAND..... 409

Rib eye, 300g, Finland

2. VÄLJ ETT TILLBEHÖR - EXTRA TILLBEHÖR 60KR

/ choose a side, extra side 60 sek

TOMAT- OCH BRÖDSALLAD MED RÖDLÖK, OLIVER, GURKA, BASILIKA, PARMESAN

Tomato and bread salad with red onion, olives, cucumber, basil and parmesan

ROSTAD POTATIS OCH MORÖTTER, VALNÖTTER, RÖKT SMÖR, TIMJAN

Roasted potato and carrots, walnuts, smoked butter, thyme

EGENGJORD POMMES

Homemade fries

POTATISGRATÄNG

Potato gratin

3. INGÅR ALLTID

/ always included

BÉARNAISESÅS, RÖDVINSSÅS & BAKAD LÖK

Béarnaise sauce, red wine sauce & baked onion



35° BLEU:

HELT RÅ KÄRNA, KNAFFT LJUMMEN

Raw to the core, barely warm

45° RARE:

HALVRÅ KÄRNA, LJUMMEN

Semi-raw to the core, tepid

50° MEDIUM RARE:

HALVTILLAGAD KÄRNA

Half-cooked to the core

55° MEDIUM:

TILLAGAD KÄRNA, KÖTTET ÄR ROSA FRÅN SNITTYTAN TILL MITTEN

Cooked to the core, the meat is pink from the surface to the core

65° MEDIUM WELL:

TILLAGAD KÄRNA, KÖTTET ÄR ENDAST ROSA I MITTEN

Cooked to the core, the meat is only pink in the middle

80° WELL DONE:

TILLAGAD KÄRNA, KÖTTET ÄR GRÅTT FRÅN SNITTYTA TILL MITTEN

Cooked to the core, the meat is grey from the surface to the core

**OBS! KÖTT SOM GRILLAS WELL DONE KAN
UPPLEVAS SOM SEGT OCH TORRT.**

**PLEASE NOTE! MEAT THAT IS COOKED WELL DONE
MAY BE PERCEIVED AS TOUGH AND DRY.**