

MENY

FÖRRÄTTER / STARTERS

**BURRATA, RÖDBETOR, BLODAPELSIN,
SALTROSTADE HASSELNÖTTER, DRAGON,
HONUNGSVINÄGRETT 139**

Burrata, beetroot, blood orange, salt-roasted hazelnuts, tarragon, honey vinaigrette

**TARTAR PÅ OXFILÉ, 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

**BAKAD TORSKRYGG, FRITERAD TORSK-
KIND, ROSTAD BLOMKÅLSPURÉ, VÅRLÖK,
KYCKLINGBULJONG SMAKSATT MED
ÄPPLE 309**

Baked Cod, fried cod cheek, roasted cauliflower purée, spring onion, chicken stock flavoured with apple

**JOHANNES KÖTTBULLAR, GRÄDDSAÅS,
RÅRÖRDA LINGON, POTATISPURÉ,
PRESSGURKA 249**

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

DESSERTER / DESSERTS

TARTE TATIN, VANILJGLASS 109
Tarte Tatin, vanilla ice cream

KLASSISK CRÈME BRÛLÉE 95
Classic Crème brûlée

GLASSKULA, MARÄNG 55
One scoop of ice cream, meringue

KÖTTDETALJER / CUTS OF MEAT

1. VÄLJ KÖTT OCH STEKGRAD

STEKGRADER PÅ NÄSTA SIDA

/ choose meat and degree of doneness

**BERGFALK SELEKTERAD, OXFILÉ,
200G, EU 399**

Beef tournedo, 200g, EU

**FLANKSTEK 220G,
AUSTRALIEN 329**

Flank steak, Australia

**ENTRECÔTE
300G, FINLAND 409**

Rib eye, 300g, Finland

KOLLA ÄVEN IN VÅR SEPARATA KÖTTLISTA
MED DAGSAKTUELLA GULDKORN.

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

EGENGJORD POMMES

Homemade fries

POTATISGRÄTÄNG

Potato gratin

3. INGÅR ALLTID / always included

**BÉARNAISESÅS, RÖDVINSSÅS
& BAKAD LÖK**

Béarnaise sauce, red wine sauce
& baked onion

ALLERGISK MOT NÅGOT? VÄNLIGEN MEDDELA OSS.
PLEASE NOTIFY IN CASE OF ANY FOOD ALLERGIES.



ESTABLISHED 2012

JOHANNES

· K Ö K ·



35° BLEU:

HELT RÅ KÄRNA, Knappt 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.**