



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

---

## VALENCIA MANDLER

- Ristet & krydret.

35

## VAFFEL

- Friteret vaffel, creme fraiche & Lyksvad caviar.

125

## CROQUETTES

- Kartoffel, lam & salsa.

85

## LYKSVAD CAVIAR

- Creme fraiche, skalotteløg & blinis.

10 Gram

250

30 Gram

600

---

# FORRETTER

---

## GRÆSKAR

- Suppe af hokkaido græskar med ristet græskarkerner & soufflé af jomfruhummer.

135

## SELLERI

- Saltbagt knoldselleri med røget skinke fra Hestbjerg.

130

## SKAGERRAKTUN

- Ceviche af tun med mango, lime & glaskål.

125

## KANTERALLER

- Stegt kanteraller med stegte croutoner, sauce blanquette på hønsfond monteret med vesterhavsost.

125

---

# HOVEDRETTER

---

## VESTERHAVS PIGHVAR

- Stegt vesterhavspighvar med citronsaucé samt sauté på kål & æble.

325

## 60 DAGES KROGMODNET HØJREB

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

385

## MENU HOVEDRET

- Dagens menu hovedret tager udgangspunkt i vores 3-5 retters menu.  
Spørg evt. din tjener.

275

---

# M E N U E R

---

## 3 RETTERS MENU

400

### GRÆSKAR

- Suppe af hokkaido græskar & soufflé af jomfruhummer.

### VESTERHAVS HAVTASKE

- Stegt havtaske med jordskok, gulerødder & sauce blanquette.

### ÆBLE

- Danske håndplukkede æbler med karamel, vanilje & kanel.

## 5 RETTERS MENU

600

### GRÆSKAR

- Suppe af hokkaido græskar & soufflé af jomfruhummer.

### SKAGERRAK TUN

- Ceviche af tun med mango, lime & glaskål.

### SELLERI

- Saltbagt knoldselleri med røget skinke fra Hestbjerg.

### VESTERHAVS HAVTASKE

- Stegt havtaske med jordskok, gulerødder & sauce blanquette.

### ÆBLE

- Danske håndplukkede æbler med karamel, vanilje & kanel.

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.

### GRÆSKAR

Suppe af hokkaido græskar & soufflé af jomfruummer.

### SKAGERRAK TUN

Ceviche af tun med mango, lime & glaskål.

### SELLERI

Saltbagt knoldselleri med røget skinke fra Hestbjerg.

### SVAMPE

Grillet kanteraller med på sauce blanquette med vesterhavsost.

### HAVTASKE

Stegt havtaske med jordkok, gulerødder & sauce blanquette.

### ÆBLE

Danske håndplukkede æbler med karamel, vanilje & kanel.

Serveres kun Fredag & Lørdag.

Menuen skal vælges af hele bordet.

---

# DESSERT

---

## ARLA UNIKA

- Solbær i variation med Rød Løber og Gammel Knas.

135

## PETIT FOUR

- Hjemmelavet cannelés & madeleines.

30

## ÆBLE

- Danske håndplukkede æbler med karamel, vanilje & kanel.

125

## CREPES SUZETTE

- Flamberet pandekage med abrikos, grand manier, karamel & bourbon vaniljeis.

145

---