



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, torsk & salsa.

85

## LYKSVAD CAVIAR

- Creme fraiche, skalotteløg & blinis.

10 gram

200

---

# FORRETTER

---

## CEVICHE

- Marineret torsk med lime, agurk & urter.

120

## STENBIDERROGN

- kartoffel & peberrod.

130

## KAMMUSLING

- Stegt kammusling, ærter, hasselnødder & syrnet fløde.

145

## LYKSVAD CAVIAR

- Jordskokke kompot med æble & smør skum.

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

## 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

### STENBIDERROGN

- kartoffel & peberrod.

### FJERKRÆ

- Stegt med grønne asparges, danske kartoffeler & sauce suprême.

### HYLLEBLOMST

- Marcipan, stikkelsbær & vanilje.

## 5 RETTERS MENU

600

### STENBIDERROGN

- kartoffel & peberrod.

### KAMMUSLING

- Stegt kammusling, ærter, hasselnødder & syrnet fløde.

### CROQUETTES

- Kartoffel, torsk & salsa.

### FJERKRÆ

- Stegt med grønne asparges, danske kartoffeler & sauce suprême.

### HYLLEBLOMST

- Marcipan, stikkelsbær & vanilje.

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.

KAMMUSLING  
Stegt kammusling, ærter og syrnet fløde.

CROQUETTES  
kartoffel, torsk & salsa.

CEVICHE  
- Marineret torsk med lime, agurk & urter.

LYKSVAD CAVIAR  
Jordskokke kompot med æble & smør skum.

PIGHVAR  
Stegt vesterhavspighvar, okse ragout & persille-hvidløgssauce.

HYLLEBLOMST  
Marcipan, stikkelsbær & vanilje.

Serveres kun Fredag & Lørdag.  
Menuen skal vælges af hele bordet.

---

# DESSERT

---

## ARLA UNIKA

- Solbær i variation med Rød Løber og Gammelknas.

135

## HJEMMELAVET FLØDEBOLLE

- Marcipan bund med vaniljeskum & saltkaramel.

55

## HYLLEBLOMST

- Marcipan, stikkelsbær & vanilje.

125

## CREPES SUZETTE

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

145

---