



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 og krydret.

35

## VAFFEL

- Friteret vaffel, creme fraiche og Lyksvad caviar.

125

## TOAST

- Vildt toast med sprødt skinke, hasselnødder og trøffel sauce.

95

## LYKSVAD CAVIAR

- Creme fraiche, skalotteløg og blinis.

10 gram

250

30 gram

600

---

# FORRETTER

---

## RAVIOLI

- Ravioli med sort hummer serveres med ristet hasselnødder og hummerskum.

135

## BOLINHOS

-Friteret kartoffel med torsk serveres med lime, mayo, syltede græskar og friske urter.

120

## OKSE TATAR

- Håndskåret tatar med grillet peberfrugtpuré og skorzonerrød chips .

145

## TUN

- Tynd skåret tun ceviche med ponzu, oliven olie og pistacienødder.

130

---

# HOVEDRETTER

---

## VESTERHAVS HELLEFLYNDER

- Stegt helleflynder med bagt jomfrummer serveres med glaseret blomkål og hummer bisque.

325

## 60 DAGES KROGMODNET HØJREB

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

385

## SVINEKÆBER

- Langtidsbraiseret svinekæber serveret med glaserede rødbeder, kartoffel og braiser sauce.

275

---

# M E N U E R

---

## 3 RETTERS MENU

400

### LAKS

- Tatar af laks med ørrederogn, urter og hjemmelavet hjerte vaffel.

### BRAISERET SVINEKÆBER

- Serveres med rødbeder, kartoffel og braiser sauce.

### ARME RIDDERE

- Smørstegt hvedebrød med yuzu sorbet og solbær sorbet.

## 5 RETTERS MENU

550

### LAKS

- Tatar af laks med ørrederogn, urter og hjemmelavet hjerte vaffel.

### RAVIOLI

- Ravioli med sorthummer, hasselnødder og hummer skum.

### TUN

- Ceviche af tun med ponzu, oliven olie og pistacienødder.

### BRAISERET SVINEKÆBER

- Serveres med rødbeder, kartoffel og braiser sauce.

### ARME RIDDERE

- Smørstegt hvedebrød med yuzu sorbet og solbær sorbet.

Menuerne skal vælges af hele bordet.

Ved ændringer i menuen, vil der komme en merpris.

---

# M E N U E R

---

## JA FAVORITTER

800

### CAVIAR

Vaffel & Lyksvad caviar.

### RAVIOLI

Ravioli med sorthummer, hasselnødder og hummerskum.

### BOLINHOS

Friteret kartoffel med torsk serveres med lime og mayo.

### TUN

Tyndskåret tun ceviche med ponzu, oliven olie og pistacienødder.

### TATAR

Håndskåret tatar af okse med peberfrugtpuré og skorzonerrød chips.

### HØJREB

Stegt halvt højreb med pommesfrites og bearnaise sauce.

### ÈN SURPRISE

Mazarinkage med havtorn sorbet, vanilje parfait og italiensk marengs.

Serveres kun Fredag & Lørdag.

Menuen skal vælges af hele bordet.

---

# DESSERT

---

## ARLA UNIKA

- Solbær i variation med udvalgte oste fra Arla Unika.

135

## ARME RIDDERE

-Smørstegt hvedebrød med solbærkompot, yuzu parfait og solbær sorbet.

140

## ÉN SURPRISE

-Bund af mazarinkage serveres med havtornsorbet, vanilje parfait og italinesk marengs.

145

## CREPES SUZETTE

- Pandekage med abrikos, grand manier, karamel og hjemmelavet vanilje is på bourbon vanilje.

145

---