



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

JA "MINI BURGER"

- Agurk, tomat, fintskåret højrøb og parmesan.

95

TOAST

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

110

VAFFEL

- Friteret vaffel, creme fraiche og Lyksvad caviar.

125

LYKSVAD CAVIAR

- Creme fraiche, skalotteløg og blinis.

10 gram

250

FORRETTER

RAVIOLI

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

135

HVIDE ASPARGES

-Pocheret hvide asparges med sauce mousseline og rejer.

155

OKSE TATAR

- Håndskåret tatar med grillet peberfrugtpuré og skorzonerrød chips .

145

ASPARGES OG CAVIAR

- Pocheret hvide og grønne asparges med skum på hønsefond, gammel knas og Lyksvad caviar.

175

HOVEDRETTER

VESTERHAVS PIGHVAR

- Stegt pighvar med kartofler, hvide og grønne asparges, okse ragout og persille sovs.

325

60 DAGES KROGMODNET HØJREB

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

385

TORSK

- Stegt torsk med bagte tomater, jordkok chips og jordkokkesauce.

275

M E N U E R

3 RETTERS MENU

400

HVIDE ASPARGES

- Pocheret hvide asparges med sauce mousseline og rejer.

TORSK

- Stegt torsk med bagte tomater, jordkok chips og jordkokkesauce.

RABARBER

- Bagt rabarber, rabarber broken gel og vanilje is.

5 RETTERS MENU

550

HVIDE ASPARGES

- Pocheret hvide asparges med sauce mousseline og rejer.

RAVIOLI

- Ravioli med sorthummer, hasselnødder og hummer skum.

BOLINHOS

- Friteret kartoffel med torsk serveres med lime og mayo.

TORSK

- Stegt torsk med bagte tomater, jordkok chips og jordkokkesauce.

RABARBER

- Bagt rabarber, rabarber broken gel og vanilje is.

Menuerne skal vælges af hele bordet.

Ved ændringer i menuen, vil der komme en merpris.

M E N U E R

JA FAVORITTER

850

CAVIAR

Vaffel & Lyksvad caviar.

RAVIOLI

Ravioli med sorthummer, hasselnødder og hummerskum.

HVIDE ASPARGES

Pocheret hvide asparges med skum og Lyksvad caviar.

BOLINHOS

Friteret kartoffel med torsk serveres med lime og mayo.

TATAR

Håndskåret tatar af okse med peberfrugtpuré og skorzonnerod chips.

HØJREB

Stegt halvt højreb med pommesfrites og bearnaise sauce.

RABARBER

Bagt rabarber, rabarber broken gel og vanilje is.

Serveres kun Fredag & Lørdag.

Menuen skal vælges af hele bordet.

DESSERT

ARLA UNIKA

- Solbær i variation med udvalgte oste fra Arla Unika.

135

RABARBER

-Bagt rabarber, rabarber broken gel og vanilje is.

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
