



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

TATAR

Sprød macarons med oksetatar

85

TUN

Sprød tærte med tun, tomatsalsa & tallerkensmækker

85

VAFFEL

Sprød vaffel, creme fraiche & Lyksvad caviar

115

EN SPRØD START

Start jeres aften med vores tre sprøde snacks

Vaffel, tun & tatar

225

FORRETTER

SLETHVAR

Stegt slethvar med citron sauce, sauté af æbler & kål
140

TUN

Hamarchi, lime, chili & frisk melon
155

TATAR

Oksetatar med grillet peberfrugtpuré, chips & parmesanost
145

TORSK

Bagt vesterhavstorsk med sauce beurre blanc & frisk urt
135

HOVEDRETTER

KROGMODNET HØJREB

Stegt højreb af kvie
Serveres med sprøde fritter & sauce bearnaise

385

Vi har som de eneste i danmark lov til at servere højreb af kvie, fra guldrummet.
Vores højreb modnes i guldrummet i hele 60 dage, inden det sendes til Holstebro.

OKSEMØRBRAD

Håndskåret tournedos af oksemørbrad serveres med
sprøde fritter & bearnaise

385

HAVTASKE

Stegt havtaske med saute af østershatte, ingefær & grønkål
Serveres med sauce af hønsefond samt
danske nye Kartoffel apart

325

M E N U E R

3 RETTER

Bagt vesterhavstorsk med sauce beurre blanc & frisk urt

*

Stegt slethvar med citron sauce, sauté af kål & æble

Serveres med kartoffel apart

*

Jordbær, hylleblomst & vanilje

400 dkk

Menuen skal vælges af hele bordet
Ved ændringer i menuen vil der komme merpris

M E N U E R

5 RETTER

Tun, lime & frisk melon

*

Bagt vesterhavstorsk med sauce beurre blanc & frisk urt

*

Oksetatar, peberfrugtpuré, chips & parmesanost

*

Stegt slethvar med citron sauce, sauté af kål & æble

Serveres med kartoffel apart

*

Jordbær, hylleblomst & vanilje

600 dkk

Menuen skal vælges af hele bordet
Ved ændringer i menuen vil der komme merpris

J A FAVORITTER

7 RETTER

Vaffel & Lyksvad caviar

*

Tun, lime & melon

*

Slethvar, spidskål & citron sauce

*

Vesterhavstorsk, sauce beurre blanc & frisk urt

*

Oksetatar, peberfrugtpuré & parmesanost

*

Havtaske, østershatte & sauce af hønefond

*

Jordbær, hylleblomst & vanilje

850 dkk

Menuen skal vælges af hele bordet
Ved ændringer i menuen vil der komme merpris
Serveres kun Fredag & Lørdag

DESSERT

OSTE

Udvalgte danske oste med kompot & knækbrød

150

JORDBÆR

Jordbær, vanilje & hylleblomst

135

ÉN SURPRISE

Bund af citronkage serveres med karamelparfait, passionsorbet & passion marengs

150

CRÊPES SUZETTE

Pandekage, abrikos, Grand Manier, karamel & vaniljeis

155