



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 coppa.

130

VESTERHAVSTORSK

- Bagt Torsk med sauce beurre blanc & Lyksvad caviar.

155

LAKS

- Gravede laks i rødbede med ræve sauce & malt.

125

HOVEDRETTER

VESTERHAVS HAVTASKE

- Stegt vesterhavshavtaske med rodfrugter,
svampe, kål & trøffelsauce.

325

60 DAGES KROGMODNET HØJREB

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

385

OKSE MØRBRAD

- Stegt oksemørbrad med variation af selleri & glace.

300

M E N U E R

3 RETTERS MENU

400

LAKS

- Gravede laks i rødbede med ræve sauce & malt.

OKSEMØRBRAD

- Stegt oksemørbrad med variation af selleri & glace.

VANILJE

- Bourbon vanilje, kirsebær & mandel.

5 RETTERS MENU

550

VESTERHAVSTORSK

- Bagt Torsk med sauce beurre blanc & Lyksvad caviar.

LAKS

- Gravede laks i rødbede med ræve sauce & malt.

HAVTASKE

- Stegt havtaske med sauté af kål & trøffel sauce.

OKSEMØRBRAD

- Stegt oksemørbrad med variation af selleri & glace.

VANILJE

- Bourbon vanilje, kirsebær & mandel.

Menuerne skal vælges af hele bordet.

Ved ændringer i menuen, vil der komme en merpris.

M E N U E R

JA FAVORITTER

750

CAVIAR

Vaffel & Lyksvad caviar.

VESTERHAVSTORSK

Bagt Torsk med sauce beurre blanc & Lyksvad caviar.

LAKS

Gravede laks i rødbede med ræve sauce & malt.

MORKEL

Stegt morkel med soulfé af høns.

HAVTASKE

Stegt havtaske med sauté af kål & trøffel sauce.

OKSEMØRBRAD

Stegt oksemørbrad med variation af selleri & glace.

VANILJE

- Bourbon vanilje, kirsebær & mandel.

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

VANILJE

- Bourbon vanilje, kirsebær & mandel.

125

CREPES SUZETTE

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

145
