



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 crostini med oksetatar

75

VAFFEL

Sprød vaffel, creme fraiche & Lyksvad caviar

115

LYKSVAD CAVIAR

30 gram baerii caviar

Serveres med blinis, creme fraiche & skalotteløg

500

FORRETTER

HAVTASKE

Stegt havtaske, sauté af kål & trøffel

150

TUN

Grillet tun, soya, brunet smør & avocadocreme

140

TORSK

Bagt torsk, sauce beurre blanc & Lyksvad caviar

165

AND

Stegt andebryst, solbærpuré & glace monteret med sennepskorn

155

H O V E D R E T T E R

KROGMODNET HØJREB

Stegt højreb af kvie
Serveres med sprøde fritter & sauce bearnaise

395

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

395

Vores oksemørbrad kommer fra Guldrummet,
hvor det modnes, inden det sendes til Holstebro.

TORSK

Stegt Vesterhavstorsk med kartoffel, kål & trøffel

325

M E N U E R

3 RETTER

Grillet tun, avocado, soya & brunet smør

*

Stegt oksemørbrad, rødbede, kartoffel & pebersauce

*

Kirsebær, vanilje & marcipan

450 dkk

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

M E N U E R

5 RETTER

Vesterhavstorsk, sauce beurre blanc & Lyksvad caviar

*

Grillet tun, avocado, soya & brunet smør

*

Stegt havtaske, sauteret kål & trøffel

*

Stegt oksemørbrad, rødbede, kartoffel & pebersauce

*

Kirsebær, vanilje & marcipan

600 dkk

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

J A FAVORITTER

7 RETTER

Vaffel & Lyksvad caviar

*

Vesterhavstorsk, sauce beurre blanc & Lyksvad caviar

*

Grillet tun, avocado, soya & brunet smør

*

Stegt havtaske, sauteret kål & trøffel

*

Stegt andebryst, solbærpuré & glace monteret med sennepskorn

*

Stegt oksemørbrad, rødbede, kartoffel & pebersauce

*

Kirsebær, vanilje & marcipan

800 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

KIRSEBÆR

Kirsebær, mandel & vanilje

145

ÉN SURPRISE

Havtorn, vanilje & marengs

150

CRÊPES SUZETTE

Pandekage, abrikos, Grand Marnier, karamel & vaniljeis

155