



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

## 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

## SVAMPE

Svampetoast på brioche brød med kanteraller & brombær

130

## 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

# H O V E D R E T T E R

## 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

Svampetoast, kanteraller & brombær

\*

Stegt torsk med bagt jordskokke, jordskokke sauce & tomat

\*

Æble, karamel & 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

\*

Stegt havtaske med svampe & sauce på hønsefond

\*

Svampetoast, kanteraller & brombær

\*

Stegt torsk med bagt jordskokke, jordskokke sauce & tomat

\*

Æble, karamel & 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

\*

Vesterhavstorsk, sauce beurre blanc & frisk urt

\*

Svampetoast, kanteraller & brombær

\*

Oksetatar, peberfrugtpuré & parmesanost

\*

Havtaske, østershatte & sauce på hønsefond

\*

En surprisé

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

## ÆBLE

Æble, karamel & vanilje

135

## ÉN SURPRISE

Citron, karamel & passionmarengs

150

## CRÊPES SUZETTE

Pandekage, abrikos, Grand Manier, karamel & vaniljeis

155