



## VÅR HISTORIA

---

Historien om John Scott's börjar i slutet av 1700-talet i ett område i Göteborg, ett område vid namn Wohlfahrts ängar.

Byggnaderna i detta område var byggda i engelsk stil och dessutom var tomtägaren Jacobina Scott, född Barclay, gift med en engelsman, pastor John Henry Scott. Därför döptes området snart om till Engelska kvarteret. 1867 köpte staden marken av familjen Scott.

Sedan dess har området och dess fastigheter steg för steg moderniserats, men de karaktäristiska engelska inredningsattributen lever kvar i dagens John Scott's, namngiven för att hedra de ursprungliga tomtägarna.

## VÅR IDÉ

---

Vi vill att du ska känna dig lika hemma hos oss som i ditt eget vardagsrum, om inte mer. Här kan du se de viktigaste sporthändelserna, äta god vällagad mat, quiza, gå på ölprovning eller bara njuta. Framförallt kan du välja mellan över 27 olika öl och cider på fat.

Till oss är du alltid välkommen!

## VÅR PERSONAL

---

John Scott's Stable tas om hand av Jonas Johansson. I köket är Christofer Wahlman högst ansvarig.

I baren och på golvet har vi kunnig personal som kan hjälpa dig med allt från att hitta rätt i huset till välja rätt dryck i glaset. Vi strävar efter att alla gäster skall lämna John Scott's Stable med tanken "Hit går vi snart igen". Vi ses i baren där vi tar emot din beställning.

Har du allergier eller vill veta mer om maten?  
Fråga vår kunniga personal!

## LIGHTER ALTERNATIVES

---

### **GARLIC BREAD 45 kr**

Hot crusty bread flavored with garlic and butter.  
*Vitlöksbröd.*

### **TOAST SKAGEN 99 kr**

A tasty combination of shrimps, mayonnaise, dill and red onion served on a piece of toasted bread.  
*En smakrik röra på räkor, majonnäs, dill och rödlök serverat på toastbröd.*

### **BRICK SMOKED HAM AND CHANTERELLE 89 kr**

*(Vegetarian option available)*

Brick smoked ham served with pickled chanterelles, lingonberry and potato galette.

*Svensk tegelrökt skinka serveras med inlagda kantareller, råörda lingon och potatis galette.*

### **STABLES CHARCUTERIE PLATE 139 kr**

Carefully selected charcuteries served with fresh cheese cream, olives, cornichons and Swedish flatbread.

*Noga utvalda charkuterier serveras med färskostkräm, oliver, cornichoner och svenskt tunnbröd.*



## BURGERS (served well done)

---

### JOHN SCOTT'S BURGER 180g 169 kr / 360g 219 kr

Chuck and brisket burger with cheddar cheese, bacon, lettuce, dressing, tomato and pickled red onion. Served with pickles, chips and three different dip sauces.

*Hamburgare gjord på högrev och bringa med cheddarost, bacon, sallad, dressing, tomat och syrad rödlök. Serveras med saltgurka, tre dippsåser och pommes frites.*

### VEGAN GARLIC AND CHILI BURGER 180g 159 kr/360g 209 kr (Vegan)

Garlic and chili marinated tofu burger served with smoky vego chili mayonnaise, salad, tomato, red onion, pickles, vegan aioli dipping sauce and chips.

*Vitlök- och chilimarinerad tofuburgare serveras med en rökig vegansk chilimajonnäs, sallad, tomat, syrad rödlök, saltgurka och vegansk aioli-dipp samt pommes frites.*

## MAIN COURSES

---

### JOHN SCOTT'S CAESAR SALAD 159 kr

Grilled corn chicken breast with romaine lettuce, caesar dressing, red onion, tomatoes, topped with bacon, garlic croutons and parmesan.

*Grillad majskycklingfilé, romansallad, rödlök, bacon, tomat, caesardressing, vitlökskrutonger samt toppad med riven parmesan.*

### STABLES MOULES MARINIERE 159 kr

Mussels cooked in white wine with cream, garlic, chili and parsley. Served with garlic bread, aioli and chips.

*Vitvinskokta blåmusslor smaksatta med grädde, vitlök, chili och persilja. Serveras med vitlöksbröd, aioli och pommes frites.*

### JOHN SCOTT'S FISH AND CHIPS 155 kr

Beer battered cod with chips. Served with homemade remoulade.

*Ölpanerad torsk med pommes frites, serveras med hemmagjord remouladsås.*

### CHANTERELLES AND BLACKPEPPER PASTA 139 kr (Vegetarian)

Pasta pappardelle served in a creamy black pepper sauce with chanterelles and parmesan.

*Pasta pappardelle serveras i en krämig svartpepparsås med kantareller och parmesan.*



## MAIN COURSES

---

### STABLE DINOSAUR BAR-B-QUE RIBS 299 kr

(Recommended for two people)

1 kg hot smoked pork ribs served with white cabbage slaw, chips and a homemade BBQ sauce.

*1 kg av stallets heta monsterrevben. Serveras med stallets coleslaw, pommes frites och våran kryddiga BBQ-sås.*

### STABLES SIRLOIN STEAK 199 kr

200g grilled sirloin steak with red wine sauce, baked tomato and garlic butter. Served with chips.

*200g grillad hängmörad ryggbiff, serveras med rödvinssås, vitlökssmör, bakad tomat samt pommes frites.*

## DESSERTS

---

### PISTACHIO TARTLET 65 kr (Vegan)

Toffee and pistachio tartlet served with creamy toffee ice-cream.

*Kola och pistagenöts tartlet som serveras med krämig kolaglass.*

### MOCHA PANNACOTTA 65 kr

Espresso pannacotta topped with oak aged rum jelly. Served with homemade forest berry jam.

*Espresso pannacotta som toppas med ekfatslagrad romgelé, serveras med myltade skogsbär.*



## DRAUGHT

SWEET CIDER	40cl	56,8 cl pint
Kopparberg Pear Sweden	63 kr	73 kr
Kopparberg Raspberry Smooth Sweden	63 kr	73 kr

## DRY CIDER

Kopparberg Naked Apple Sweden	63 kr	73 kr
Strongbow England	69 kr	79 kr

## LAGER

Sofiero Original Sweden	52 kr	62 kr
Zeunerts Original Sweden	64 kr	74 kr
1857 Mellanöl, Sweden	51 kr	61 kr
Höga Kusten Lager/Ale, Sweden	64 kr	74 kr
Breznák Czech Republic	64 kr	74 kr

## ALE

Ricky's IPA Sweden	64 kr	74 kr
Zeunerts Ale Sweden	64 kr	74 kr
Newcastle Brown Ale England	64 kr	74 kr
Twisted Thistle Scotland	69 kr	79 kr
Old Speckled Hen England	69 kr	79 kr
Belhaven St. Andrews Scotland	73 kr	83 kr
Kilkenny Ireland	73 kr	83 kr
S:t Eriks IPA Sweden	73 kr	83 kr

## STOUT

Guinness Ireland	73 kr	83 kr
Belhaven Black Scotland	73 kr	83 kr

## OTHER

Tucher Hefeweizen Germany	73 kr	83 kr
---------------------------	-------	-------

## BOTTLE

### SWEET CIDER

Kopparberg Pear Sweden	58 kr 33cl
Kopparberg Elderflower & Lime Sweden	58 kr 33cl
Kopparberg Strawberry & Lime Sweden	72 kr 50cl
Kopparberg Sparkling Rosé Raspberry Sweden	235 kr 75cl
Kopparberg Sparkling Rosé Strawberry Sweden	235 kr 75cl

### DRY CIDER

Kopparberg Naked Apple Sweden	58 kr 33cl
-------------------------------	------------

### LAGER

Höga Kusten Lager/Ale, Sweden	74 kr 50cl
Fagerhult Export Sweden	74 kr 50cl
Fagerhult Blonde Sweden	62 kr 33cl
Breznák Czech Republic	62 kr 33cl
Kopparberg Fruit Lager Sweden	62 kr 33cl
1857 Mellanöl, Sweden	54 kr 33cl
Corona Mexico	68 kr 35,5cl
Pabst Blue Ribbon Lager USA	64 kr 35,5cl
Samuel Adams Boston Lager USA	74 kr 35,5cl

### ALE

S:t Eriks APA Sweden	79 kr 33cl
S:t Eriks IPA Sweden	79 kr 33cl
Lagunitas IPA USA	86 kr 35,5cl
Lagunitas Pale Ale USA	86 kr 35,5cl
Duvel Belgium	89 kr 33cl
Kwak Belgium	89 kr 33cl
Timmermans Belgium	72 kr 25cl

### TRAPIST

Westmalle Dubbel Belgium	89 kr 33cl
Westmalle Tripel Belgium	98 kr 33cl

## WINE

### WHITE WINE

	glass	bottle
E´Got Chardonnay/Trebbiano, Italy	66 kr	279 kr
Jacobs Creek Semillon/Chardonnay, Australia	76 kr	325 kr
Chablis AOC Chardonnay, France		395 kr

### RED WINE

E´Got Merlot/Sangiovese, Italy	66 kr	279 kr
Jacobs Creek Shiraz Cabernet, Australia	76 kr	325 kr
Amarone Terre di Pozzo Italy		495 kr

### ROSÉ WINE

Lindeman's Western Cape, South Africa	66 kr	279 kr
---------------------------------------	-------	--------

### SPARKLING WINE

	glass	bottle
Jacobs Creek Australia	76 kr	399 kr
Jacobs Creek Sparkling Rosé		399 kr

### CHAMPAGNE

Mumm France		695 kr
-------------	--	--------



## WHISKY

---

<b>SINGLE MALT</b>	price/cl
Glenlivet 12 YO Scotland, Speyside	32 kr
Glenlivet French Oak 15 YO Scotland, Speyside	36 kr
Isle of Jura 10 YO Scotland, Jura	26 kr
Isle of Jura Superstition Scotland, Jura	28 kr
Isle of Jura Prophecy Scotland, Jura	32 kr
Laphroaig 10 YO Scotland, Islay	32 kr
Redbreast 12 YO Ireland	32 kr
Aberfeldy 12 YO Scotland, Highlands	38 kr
Aberlour 12 YO Scotland, Speyside	32 kr
Stratishla 12 YO Scotland, Speyside	26 kr
Craigellachie 13 YO Scotland, Highlands	28 kr

### BLENDDED

---

Jameson Gold Reserve Ireland	42 kr
Jameson Black Ireland	28 kr
Jameson Ireland	22 kr
Ballantines Scotland	22 kr
Chivas Regal 12 YO Scotland	28 kr

### OTHER

---

Old Overholt Rye USA	32 kr
Buffalo Trace USA	24 kr
Jack Daniels USA, Tennessee	22 kr
Jack Daniels Single Barrel USA, Tennessee	34 kr
Four Roses USA, Kentucky	22 kr
Four Roses Small Batch USA, Kentucky	30 kr
Four Roses Single Barrel USA, Kentucky	38 kr

## COFFEE AND TEA

---

Coffee	28 kr
Espresso	26/32 kr
Cappuccino	35 kr
Latte	35 kr
Tea	28 kr

## NON ALCOHOLIC DRINKS

---

Pepsi, Pepsi Max, Zingo, 7UP	32 kr
Dufvemåla Sparkling Water	32 kr
Zeunerts Merke Lättöl	32 kr
Kopparberg Pear non alc cider	39 kr
Non Alcoholic beer	39 kr

