



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, lyssna på livemusik, 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

Vår personal 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 flavoured with garlic and butter.

Vitlöksbröd.

ROE TOAST 99 kr

Roe, grilled bread, chopped red onions, crème fraiche, lemon and chive.

Sikrom, grillat bröd, finhackad rödlök, crème fraiche, citron och gräslök.

CHANTERELLE SOUP 105 kr (Vegetarian)

Creamy chanterelle soup flavoured with truffle and thyme served with garlic bread.

Krämig kantarellsoppa smaksatt med tryffel och timjan serveras med vitlöksbröd.

ROASTED BEETS AND GOAT CHEESE 139 kr (Vegetarian)

Roasted beets served with goat cheese, sweet mustard vinegar and walnuts.

Rostade betor serveras med getost, söt senapsvinägrett och valnötter.

STABLES CHARCUTERIE PLATE 139 kr

Carefully selected charcuteries served with our own marmalades, blue cheese, parmesan, olives, cornichons and Swedish flatbread.

Noga utvalda charkuterier serveras med våra egna marmelader, blåmögelost, parmesan, 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.

BLACK BEAN BURGER (Vegan)

180g 169 kr / 360g 219 kr

Black bean burger served with bread, smoky dressing, salad, tomato, red onion, pickles, aioli and chips.

Black bean-burgare serveras med bröd, rökig dressing, sallad, tomat, syrad rödlök, saltgurka och aioli samt pommes frites.

STABLES GRUYÈRE AND PANCETTA BURGER

180g 189 kr / 360g 249 kr

Burger served with Gruyère cheese, crispy pancetta, homemade ketchup, ruccola, pickled red onion and chips.

Hamburgare gjord på grovmalen högrev serveras med Gruyèreost, krispig bacon, vår egna ketchup samt ruccola, syrad rödlök och pommes frites.

STABLES CHANTERELLE CREAM BURGER

180g 189 kr / 360g 249 kr

Burger served with chanterelle cream, our fried onions, swedish Västerbotten cheese, ruccola och truffle mayonnaise and chips.

Hamburgare gjord på grovmalen högrev, serveras med kantarellstuvning, vår egen friterade lök, västerbottenost, ruccola och tryffelmayonnäs samt pommes frites.

STABLES CHUTNEY BURGER

180g 189 kr / 360g 249 kr

Burger served with an apple- and pork chutney, blue cheese, ruccola, pickled red onion and chips.

Hamburgare gjord på grovmalen högrev serveras med äppel- och fläskchutney, blåmögelost, ruccola, syrad rödlök samt pommes frites.

MAIN COURSES

JOHN SCOTT'S CAESAR SALAD 159 kr

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

Grillad kycklingfilé, romansallad, rödlök, bacon, tomat, caesardressing, örtrutonger samt toppad med riven parmesanost.

THE BOOKMAKER 159 kr

160g of grilled steak is served on roasted bread with mustard dressing, egg yolk, red onion, salad and grated horseradish and chips.

160g grillad flankstek serveras på rostat rågröd med senapsdressing, äggula, rödlök, sallad, riven färsk pepparrot 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.

MOULES MARINIÈRES 179 kr

Mussels cooked in wine, cream, chili, garlic and parsley served with garlic bread, chips and herb aioli.

Musslor kokta i vitt vin, grädde, chili, vitlök och persilja serveras med vitlöksbröd, pommes frites samt örtaioli.

ARTICHOKE AND ALMOND PASTA 139 kr (Vegetarian)

Tagliatelle in a creamy sauce with artichoke and almond served with parmesan cheese and fresh parsley.

Tagliatelle serveras i en krämig sås med kronärtskocka och mandel serveras med parmesanost och persilja.

PEPPER STEAK 210 kr

200g grilled sirloin steak, rolled in crushed black pepper. Served with green pepper sauce, tomato and chips.

200g ryggbiff rullad i krossad svartpeppar. Serveras med grönpepparsås, tomat och pommes frites.

DESSERTS

RASPBERRY PIE 79 kr

Homemade raspberry pie filled with cottage cheese and white chocolate, served with chocolate crisp ice cream.

Husets hallonpaj med kvarg och vit choklad serveras med krokantglass.

CHOCOLATE FUDGE CAKE 79 kr

Homemade chocolate fudge cake with blueberry marmalade, roasted cinnamon cake crumb and vanilla flavored whipped cream.

Huset chokladfudgekaka serveras med blåbärs marmelad, rostad kanelkakskross och vaniljgrädde.

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
S:t Eriks IPA Sweden	73 kr	83 kr

STOUT

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

BREWED NEARBY

John Scott's Gothenbeer Wit Gothenburg, Sweden	79 kr
John Scott's Beelieve in Lager Gothenburg, Sweden	79 kr
John Scott's Beer with Me Gothenburg, Sweden	79 kr
John Scott's Beeronade Gothenburg, Sweden	79 kr

WINE

WHITE WINE

	glass	bottle
E'Got Chardonnay/Trebbiano, Italy	66 kr	279 kr
Jacobs Creek Riesling, Australia	76 kr	325 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
---------------------------------------	-------	--------

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 Lemon & Lime Sweden	62 kr 33cl
Desperados Tequila Netherlands	74 kr 33cl
1857 Mellanöl, Sweden	54 kr 33cl
San Miguel Fresca Spain	69 kr 33cl
Pabst Blue Ribbon Lager USA	64 kr 35,5cl
Samuel Adams Boston Lager USA	74 kr 35,5cl
Red Stripe Jamaica	74 kr 33cl
San Miguel Gluten Free Spain	76 kr 33cl

ALE

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

OTHER

Tucher Hefeweizen Germany	85 kr 50cl
---------------------------	------------

WHISKY

SINGLE MALT	price/cl
Glenlivet 12 YO Scotland, Speyside	32 kr
Glenlivet French Oak 15 YO Scotland, Speyside	36 kr
Glenlivet 18 YO Scotland, Speyside	38 kr
Isle of Jura 10 YO Scotland, Jura	28 kr
Isle of Jura 16 YO Scotland, Jura	36 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

BLENDED

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 DRINKS

	4 cl	6 cl
Irish Coffee	108 kr	148 kr
Kaffe Karlsson	112 kr	156 kr
Kaffe Dom	112 kr	156 kr
Leonard Sachs	112 kr	156 kr

COFFEE AND TEA

Coffee	28 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 Cider Alcohol Free	39 kr
Clausthaler	39 kr
Innis&None Pale Ale 0,0%	48 kr
San Miguel 0,0%	47 kr

FÖR TIPS PÅ DRINKAR
SAMT VILKA ÖL VI HAR
PÅ BESÖK, FRÅGA GÄRNA
VÅR PERSONAL I BAREN!