



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 efter 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 äta god vällagad mat och framförallt dricka god öl och cider. Hos oss är du alltid välkommen!

VÅR PERSONAL

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 ses i baren där vi tar emot din beställning.

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

TASTINGS 275 kr

These are all smaller versions of our menu and are served with a 20 cl beer.

SMALL BUTTER-FRIED TOAST WITH PRAWNS PAIRED WITH SOFIERO LAGER

Liten toast Skagen med Sofiero lager

DEEP FRIED SWEDISH CHEESE PAIRED WITH HÖGA KUSTEN (LAGER/ALE)

Friterad prästost med Höga Kusten

PICKING PLATTER PAIRED WITH ZEUNERTS MERKE LAGER

Kallskuret och oliver med Zeunerts Merke

MUSHROOM RISOTTO PAIRED WITH ZEUNERTS ALE

Svamprisotto med Zeunerts Ale

SMALL STEAK TARTAR PAIRED WITH RICKYS IPA

Tartar på skånsk oxen med Rickys IPA

LIGHTER ALTERNATIVES

TARTAR 145kr

Steak Tartar with Dijon mustard emulsion, capers and horseradish.
Tartar på skånsk oxen med dijonemulsion, kapris och pepparot.

TOAST SKAGEN 185 kr

Butter-fried toast with prawns, mayonnaise and topped with bleak roe.
Smörstekt toast med räkor, majonäs och toppad med löjrom.

PICKING PLATTER 145 kr

Our fine selection of mature cheeses, charcuteries, olives and marmalade.
Vårt urval av smakrika lagrade ostar, charkuterier, oliver och marmelad.



SHARES

320 kr for a mix of all or 45 kr for each dish

DEEP FRIED SWEDISH CHEESE

Friterad prästost

CURED HAM

Lufttorkad skinka

PARMESAN AND AGED VINEGAR

Parmesan med lagrad vinäger

PICKLES IN MUSTARD

Senapspickles

A SELECTION OF OLIVES

Oliver

STEAK TARTAR WITH DIJON MUSTARD EMULSION, CAPERS AND HORSERADISH

Oxtartar med dijonsenap, kapris och pepparot

SMALL TOAST WITH PRAWNS, MAYONNAISE AND TOPPED WITH BLEAK ROE

Liten skagentoast

CHIPS WITH TRUFFLE MAYONNAISE

Pommes frites med tryffelmayonäs



MAIN COURSES

JOHN SCOTT'S BURGER 180g 186 kr 360g 229 kr

Chuck and brisket burger with Swedish matured 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 prästost, bacon, sallad, dressing, tomat och syrad rödlök. Serveras med saltgurka, tre dippsåser och pommes frites.

JOHN SCOTT'S CAESAR SALAD 175 kr

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

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

JOHN SCOTT'S FISH AND CHIPS 175 kr

Beer battered fish with chips. Served with homemade sauce tartare and mushy peas with mint and lemon.

Öpanerad fisk med pommes frites, serveras med hemmagjord tartarsås och ärtmash med mynta samt citron.

GRILLED BLACK ANGUS 265 kr

Grilled Black Angus sirloin, chili emulsion and baked tomatoes.

Grillad Black Angus ryggbiff, chiliemulsion, bakade tomater.

JOHN SCOTT'S MOULES FRITES 1/2 125 kr 1/1 195 kr

Plump mussels in a broth of white wine, parsley and garlic served with chips, grilled bread and mayonnaise.

Vitvinsdoftande blåmusslor med smak av persilja och vitlök. Serveras med pommes frites, grillat bröd och majonäs.

SHRIMP SANDWICH 199 kr

A small Scandinavian classic. Hand peeled shrimps, mayonnaise, red onion, egg, dill and lemon served on a homemade bread.

Handskalade räkor, majonnäs, rödlök, ägg, dill och citron. Serveras på hembakat bröd.



MAIN COURSES

MUSHROOM RISOTTO 165 kr

Risotto with mushrooms, Swedish matured cheese and spring onions.
Svamprisotto med friterad prästost och salladslök.

FILLET OF CHAR 225 kr

Pan fried fillet of char with browned butter, spinach and chanterells.
Halstrad rödingfilé med brynt smör, spenat och kantareller.

THE WEEKLY SPECIAL 165 kr

Ask the staff for the weekly special.
Fråga personalen om veckans husman.

DESSERTS

VARIATION OF APPLES 75 kr

Apple tart, white chocolate and a sorbet of green apples.
Äppelartelett med brynt vit choklad och sorbet på gröna äpplen.

CHOCOLATE MOUSSE CAKE 85 kr

Chocolate mousse cake served with raspberries.
Chokladmouseetårta med hallon.

A SELECTION OF CHEESE 125 kr

A selection of cheeses with marmelade.
En mix av goda ostar serverade med marmelad.

CHOCOLATE PRALINE 25 kr

Chokladpralin.



DRAUGHT

SWEET CIDER

Kopparberg Raspberry Smooth Sweden 56,8 cl pint 75 kr

DRY CIDER

Kopparberg Naked Apple Sweden 75 kr
Strongbow England 77 kr

LAGER

Sofiero Original Sweden 68 kr
Zeunerts Merke Sweden 77 kr
Höga Kusten Lager/Ale, Sweden 79 kr
Breznák Czech Republic 77 kr
Tucher Pils Germany 85 kr

ALE

Ricky's IPA Sweden 79 kr
Zeunerts Ale Sweden 77 kr
Old Speckled Hen England 79 kr
Innis & Gunn Session IPA Scotland 85 kr
S:t Andrews Scotland 78 kr

STOUT

Murphy's Ireland 79 kr

OTHER

Tucher Hefeweizen Germany 85 kr

CRAFT BEER

John Scott's Beerlieve in Lager Sweden 85 kr
John Scott's Beer With Me Pale Ale Sweden 85 kr
John Scott's Beeronade Sweden 85 kr
John Scott's Gothenburg Wit Sweden 85 kr

JUST ASK THE BARTENDER IF YOU
WANT TO KNOW MORE ABOUT OUR
RANGE OR SEE WHAT WE HAVE AS
VISITING BEERS AND CIDERS.

CAN

ALE

New Belgium Fat Tire USA 97 kr 33cl

APA, IPA, DIPA

All in Jim APA Sweden 111 kr 33cl
Calista IPA Scotland 111 kr 33cl

BOTTLE

SWEET CIDER

Kopparberg Pear Sweden 63 kr 33cl
Kopparberg Elderflower & Lime Sweden 63 kr 33cl
Kopparberg Strawberry & Lime Sweden 63 kr 33cl

LAGER

Fagerhult Export Sweden 76 kr 50cl
Innis & Gunn Lager Beer Scotland 77 kr 33cl
Intergalactic Dry Hop Lager Scotland 77 kr 33cl
Råå Lager Sweden 77 kr 33cl

PILS

Bavaria (Glutenfri) Germany 64 kr 33cl
Jever Germany 64 kr 33cl
Remmarlöv Haus Sweden 79 kr 33cl

ABBEY, TRAPPIST BEER

Maredsous Blond Belgium 88 kr 33cl
Maredsous Bruin Belgium 88 kr 33cl
Maredsous Triple Belgium 98 kr 33cl
Westmalle Dubbel Belgium 89 kr 33cl
Westmalle Tripel Belgium 98 kr 33cl

ALE, BITTER

Duvel Belgium 97 kr 33cl
Hjemstavn Denmark 97 kr 33cl
Innis & Gunn Rum Finish Scotland 77 kr 33cl
Newcastle Brown Ale England 66 kr 25cl
Shepherd Neame Spitfire England 77 kr 50cl
Shepherd Neame Whitstable Bay Organic Ale England 97 kr 33cl
Tripel Karmeliet Belgium 97 kr 33cl

APA, IPA, DIPA

De Molen Citra Pale Ale Holland 97 kr 33cl
De Molen Vuur & Vlam Belgium 97 kr 33cl
Lagunitas IPA USA 97 kr 35,5cl
Lagunitas Maximus IPA USA 97 kr 35,5cl
Oppigård New Sweden IPA Sweden 97 kr 33cl
Oppigård Turbo Double IPA Czech Republic 97 kr 33cl
Remmarlöv Jeenius IPA Sweden 97 kr 33cl
Samuel Adams Rebel IPA USA 77 kr 35,5cl
Valhall APA USA 111 kr 33cl

SPONTANIOUSLY FERMENTED BEER

Liefmans Fruitesse Belgium 72 kr 25cl
Lindemans Apple Belgium 64 kr 25cl
Lindemans Cuvee Rene Belgium 97 kr 25cl

STOUT, PORTER

Double Chocolate Stout England 77 kr 33cl
Scottish Stout Scotland 97 kr 50cl
The Kraken Coffee Stout England 127 kr 33cl

WEISSBIER

Weihenstephaner Hefe Weissbier Dunkel Germany 94 kr 50cl
Weihenstephaner Hefe Weissbier Kristall Germany 94 kr 50cl



WINE

WHITE WINE

	glass	bottle
Forster Riesling Qualitätswein Trocken Germany	69 kr	320 kr
Lindemans South Africa	72 kr	338 kr
Dusky Sounds Sauvignon Blanc, Marlborough New Zealand		358 kr
La Tourelle du Cavalier Viognier France		370 kr
Signature Riesling AOC, organic France		445 kr
Domaine de Varoux Chablis AOC France		485 kr

SPARKLING WINE

Terra Serena Prosecco DOC Italy	86 kr	395 kr
---------------------------------	-------	--------

CHAMPAGNE

De Vilmont Brut Premier Cru Grande Reserve France		675 kr
---	--	--------

RED WINE

	glass	bottle
Lindemans Cawarra Australia	72 kr	338 kr
Lindemans Bin 50 Australia	79 kr	370 kr
La Tourelle du Cavalier Syrah France		320 kr
Montevasco Sangiovese IGT Toscana Italy		395 kr
Clivius Valpolicella Ripasso DOC Italy		420 kr
Waipara Hills Pinot Noir New Zealand		445 kr
Vina Tobia Tempranillo Garnacha Spain		345 kr
Tobia Seleccion Crianza Spain		465 kr
Flagstone Longitude South Africa		465 kr
Flagstone Dragon Tree South Africa		420 kr

