



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

PUMPKIN SOUP PAIRED WITH ZEUNERTS ALE

Pumpasoppa med Zeunerts Ale

CARPACCIO PAIRED WITH RICKYS IPA

Carpaccio på oxen med Rickys IPA

LIGHTER ALTERNATIVES

CARPACCIO 145kr

Carpaccio of beef with pickled onions, mushrooms and black garlic.
Carpaccio på oxen med picklad lök, champinjon och svartvitlök.

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

PICKLED PUMPKIN

Picklad pumpa

CARPACCIO OF BEEF WITH PICKLED ONIONS, MUSHROOMS AND BLACK GARLIC

Carpaccio på oxen med picklad lök, champinjon och svartvitlök

SMALL TOAST WITH PRAWNS, MAYONNAISE AND TOPPED WITH BLEAK ROE

Liten skaguntoast

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 majskycklingfilé 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.

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

GRILLED BLACK ANGUS 265 kr

Grilled Black Angus sirloin steak with thyme baked carrots and black garlic emulsion.

Grillad Black Angus ryggbiff med timjanbakade morötter och svart vitlöksemulsion.

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.

CHUCK ROLL CHILI 185 kr

Chuck roll Chili with sour cream.

Chili på högrev med syrad grädde.



MAIN COURSES

PUMPKIN SOUP 165 kr

Pumpkin soup with Beluga lentils, Jerusalem artichoke and pistachios.
Pumpasoppa med Belugalinser, jordärtskocka och pistaschnöt.

THE WEEKLY SPECIAL 165 kr

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

DESSERTS

RASPBERRY MOUSSE 75 kr

Raspberry mousse with browned white chocolate and sesame and poppy crisp.
Hallonmousse med brynt vit choklad och sesam- och vallmoflarn.

CHOCOLATE FONDANT 85 kr

Chocolate fondant with vanilla ice cream and nougatine.
Chokladfondant med vaniljglass och nougatin .

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.

