



JOHN SCOTT'S 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.

PALACE HISTORIA

Palace har en konstnärlig historia. I slutet på 1800-talet var Göteborg Sveriges oomstridda konsthuvudstad. Det var här i Palacehuset eller Fürstenbergska palatset, som det hette då, det mesta hände. Detta var konstsamlarna och Mecenaterna Pontus och Göthilda Fürstenbergs hem, där de skapade Sveriges första privata konstgalleri, öppet för allmänheten.

Här samlades några av den tidens främsta konstnärer så som Carl Larsson, Anders Zorn, Richard Berg, Ernst Josephsson med flera, för att arbeta, festa, diskutera och umgås med paret Fürstenberg, kungligheter, andra konstnärskollegor och vänner.

John Scotts Palace tar nu historien vidare och den skrivs tillsammans med er, våra gäster.

JOHN SCOTT'S BREWERY

I det pulserande hjärtat av Göteborg hittar du vårt mikrobryggeri i samma byggnad som John Scott's Palace. På John Scotts Brewery tillverkar vi vår öl med noggrant utvalda ingredienser och med sann passion för modern öl och stilar. Vi brygger öl!

Vår vision är att vara den beundrade lokala bryggaren som kan leverera färskt öl till folket. Vi vill vara trendsättare när det gäller stilar och smaker. Vi lever öl!

Som del av John Scott's Gruppen är vi här för att få dig känna dig välkommen, oavsett din kunskap eller intresse av öl. Vi serverar öl!

Har du allergier eller vill veta mer om maten?

Fråga vår kunniga personal!



SMÅTT & GOTT // STARTERS/TO SHARE

GRATINERADE NACHOS 95 kr

Cheddar- och Mozzarellaost, Guacamole och Salsa

Gratinated Nachos - Cheddar- and Mozzarella Cheese, Guacamole and Salsa

8 ST CHILI CHEESE POPPERS INKL DIP 59 kr

6 ST MOZZARELLA STICKS INKL. DIP 59 kr

8 ST LÖKRINGAR INKL. DIP 49 kr

CHARKTALLRIK // COLD CUT PLATE 149 kr

Oliver, Cornichons, Prosciutto, Salami Milano, Salsicca, Levain Baguette

Olives, Cornichons, Prosciutto, Salami Milano, Salsicca, Baguette au Levain

FRÅN KUSTEN // FROM THE COASTLINE

FISH & CHIPS 179 kr

Friterad Torskfilé, Citron, Dill- & Pickle Remoulade, Pommes Frites

Fried Cod Fillet, Lemon, Dill- & Pickle Remoulade, French Fries

MOULES FRITES 199 kr

Blåmusslor, Vitvinssås, Persilja, Vitlök, Grillat Levain Bröd,

Pommes Frites, Aioli

Mussels, White Wine Sauce, Parsley, Garlic, Grilled Levain Bread, Aioli, French Fries

RÄKPASTA // SHRIMP PASTA 179 kr

Färsk Tagliatelle med Räkor, Chili, Vitlök, Vitvinssås, Körsbärstomat och Parmesan

Fresh Tagliatelle with Shrimps, Chili, Garlic, White Wine Sauce, Tomato and Parmesan

SMÖRGÅSAR & SALLADER // SANDWICHES & SALADS

GETOSTSALLAD // GOAT CHEESE SALAD 149 kr

Gratinerad Getost, Rostade Mandlar, Inlagda Rödbetor, Plocksallad,

Quinoa, Skånsk Honungsdressing

Gratinated Goat Cheese, Roasted almonds, Pickled Beetroots, Salad, Quinoa, Skånsk Honey Vinigrette

CAESARSALLAD, KYCKLING // CHICKEN 159 kr

Grillad Majskrycklingfilé, Romansallad, Rödlök, Bacon, Tomat,

Dressing, Krutonger, Parmesanost

Grilled Corn Chicken Fillet, Roman Salad, Red Onion, Bacon, Tomato, Dressing,

Croutons, Parmesan Cheese

CAESARSALLAD, RÄKOR // SHRIMP 169 kr

Färska Räkor, Romansallad, Rödlök, Tomat, Dressing, Krutonger,

Parmesanost

Fresh Shrimps, Roman Salad, Red Onion, Tomato, Dressing, Croutons, Parmesan Cheese

RÄKSMÖRGÅS // SHRIMP SANDWICH 215 kr

Rågbröd med Solrosfrön, Majonnäs, Gurka, Ägg, Tomat, Citron

Sunflower Rye Bread, Mayonnaise, Cucumber, Egg, Tomato, Lemon

TOAST SKAGEN small 149 kr/large 199 kr

Skagenröra på Grillat Surdegsbröd, Dill, Stenbitsrom, Rödlök, Citron

"Skagenröra" on Grilled Levain Bread, Dill, Roe, Red Onion, Lemon

HAMBURGARE // HAMBURGERS

JOHN SCOTT'S BURGER – 140G 149 kr

Bringa- och Högrevsburgare, Cheddarost, Bacon, Sallad, Dressing, Tomat,
Picklad Rödlök, Saltgurka, Brioche Bröd, Pommes Frites, Tre Dipsåser
*Chuck- and Brisket Burger, Cheddar Cheese, Bacon, Salad, Dressing, Tomato, Pickled Red Onion,
Salt Cucumber, Brioche Bred, French Fries, Three Dip Sauces*

CHEESEBURGER – 140G 149 kr

Bringa- och Högrevsburgare, 2 st Pepper Jack Cheese, Tomat, Karamelliserad Lök,
Picklad Gurka, Brioche Bröd, Pommes Frites, Chipotle Dip
*Chuck- and Brisket Burger, 2xPepper Jack Cheese, Tomato, Caramelized Onion, Pickled Cucumber,
Brioche Bread, French Fries, Chipotle Dip*

HALLOUMIBURGER 149 kr

Halloumiburgare, Grillad Röd Paprika, Sallad, Tomat, Picklad Rödlök, Brioche Bröd,
Pommes Frites, Ört- och Vitlöksmajonnäs
Halloumiburger, Grilled Red Pepper, Salad, Tomato, Pickled Red Onion, Brioche Bread, French Fries, Aioli

VEGANBURGER 149 kr

Umamiburgare, Sallad, Tomat, Picklad Gurka, Rödlök, Avokado,
Pommes Frites, Chipotle Dip
Umami Burger, Salad, Tomato, Pickled Cucumber, Red Onion, Avocado, French Fries, Chipotle Dip

Byta till Sötpotatispommes?
Change to Sweet Potato Fries? **+10**

Hungrig? Extra Burgare
Hungry? Extra Burger **+50**

BIFF // STEAK

GRILLAD RYGGBIFF – 200G // SIRLOIN STEAK – 200G 255 kr

Grillad Ryggbiff, Grönpepparsås, Tomatsallad, Pommes Frites
Sirloin Steak – Green Pepper Sauce, Tomato Salad, French Fries

TILLBEHÖR // EXTRAS

GRILLAT BRÖD MED VITLÖKSSMÖR OCH OST / HOT CRUSTY BREAD, GARLIC BUTTER AND CHEESE	45 kr
POMMES FRITES MED DIP / FRENCH FRIES WITH DIP	45 kr
SÖTPOTATISPOMMES FRITES MED DIP / SWEET POTATO FRENCH FRIES WITH DIP	55 kr
BLANDSALLAD / MIXED SALAD	35 kr
TRYFFELMAJONNÄS ELLER GUACAMOLE / TRUFFEL MAYONNAISE OR GUACAMOLE	25 kr
BÉARNAISE ELLER CHIPOTLE DIP / BÉARNAISE OR CHIPOTLE DIP	20 kr
ÖRT- OCH VITLÖKSMAJONNÄS / HERB- AND GARLIC MAYONNAISE	20 kr
DILL- & PICKLE REMOULADE / DILL- & PICKLE REMOULADE	20 kr

DESSERTER // DESSERTS

GLASS // ICECREAM 85 kr

Glass och Sorbet med Maräng och Jordgubbscoulis
Icecream with Merengues and Coulis

CREME BRULEE 90 kr

med Färska Bär
with Fresh Berries

VIN/WINE

RÖTT/RED	GLASS	BOTTLE
Caliza – La Mancha, Spanien – Merlot Shirah Tempranillo 76 kr <i>Soft tannins and well balanced in fruitiness and spices.</i>	76 kr	356 kr
Bellareta – Abruzzo, Italien – Cabernet sauvignon <i>Medium bodied and fruity wine with balanced acidity and soft tannins.</i>	86 kr	403 kr
Cavalieri Ripasso – Valpolicella Italien – Corvina, Rondinella, Molinara <i>Full-bodied balanced taste of fruit and berries with a distinct spiciness.</i>	96 kr	451 kr
ROSÉ	GLAS	BOTTLE
Villehaute Rose – Frankrike <i>Light with fruity aromas and a slight acidity.</i>	76 kr	356 kr
Château de Berne Romance Rosé – Provance, Frankrike <i>A classic Provence wine, light and dry fresh with good fruitiness.</i>	96 kr	451 kr
VITT/WHITE	GLASS	FLASKA
Los Arboles – Mendoza, Argentina – Chardonnay <i>Fruity aroma of citrus, apple, peach. Light to medium-bodied with some acidity.</i>	76 kr	356 kr
The Guardian – Western cape, Sydafrika – Sauvignon Blanc <i>Fresh and fruity with hints of tropical fruit, gooseberries and pear.</i>	86 kr	403 kr
Domaine Kuehn – Alsace, Frankrike – Riesling <i>Full-bodied, slightly sour with a balanced sweetness.</i>	106 kr	497 kr
Arnaud Baillet Bourgogne Chardonnay – Frankrike – Chardonnay <i>Stored for 10 months in French barrels. Tones of citrus, pear and a hint of stone fruits with fine acidity.</i>		750 kr
CHAMPAGNE/SPARKLING	GLASS	BOTTLE
Rodestiu Brut Cava – Penedés ,Spanien - Xarel-lo, Macabeo, Parellada <i>Dry and medium-bodied with hints of fresh tones.</i>	79 kr	369 kr
Champagne Pannier Extra Brut – Champagne, Frankrike – Chardonnay, Pinot noir <i>Lively bubbles with fresh hints of citrus, green apples and breadiness. In addition, there is a good aftertaste and well balanced acidity.</i>		829 kr
Mumm Grand Cordon – Champagne, Frankrike - Pinot noir, Chardonnay, Pinot meunier <i>Intense taste with hints of fresh fruit. Lovely long aftertaste.</i>		890 kr
Moët & Chandon Brut Impérial <i>Fruity. Very fresh taste with hints of bread, yellow apples and minerals.</i>		995 kr
C. H. Mumm Miliseme 2004 <i>Round in taste, dry and with a slight hint of apple and orange. Very good. 2004 was a tough year, but Mumm has really made it happen.</i>		1.399 kr
C. H. Mumm & Cie Champagne Cuvée R. Lalou Prestige 1999 <i>One of the best years ever! Pleasant and perfect taste, dry and with an excellent acidity.</i>		2.499 kr
Dom Perignon Vintage 2008 <i>The vintage has gone down in history as one of the greatest ever. Healthy, fruity and very dry. Well balanced with a high acidity. A masterpiece!</i>		3.395 kr

DRAUGHT

CIDER	40 CL	PINT(56,8 CL)
Kopparberg Strawberry & Lime – Sweden	65 kr	75 kr
Kopparberg Pear – Sweden	65 kr	75 kr

BEER

Sofiero Original – Sweden	58 kr	66 kr
Höga Kusten – 70% lager, 30% ale – Sweden	67 kr	77 kr
Rickys IPA – Sweden	67 kr	77 kr
Budvar Czech Lager – Czech Republic	67 kr	77 kr

Beer With Me – John Scotts Brewery Pale Ale – Sweden	69 kr
Beeronade – John Scotts Brewery Lemon Ale – Sweden	69 kr

BOTTLE/CAN

BEER

Pabst Blue Ribbon 33 cl – USA	59 kr
Fagerhult 50 cl – Sweden	77 kr
S:t Eriks Stadens Glutenfria IPA 33 cl – Sweden	86 kr
Guinness 33 cl – Ireland	89 kr

CIDER

Kopparberg Naked Apple 33 cl – Sweden	65:-
Kopparberg Pear 33 cl – Sweden	65:-
Kopparberg Mixed Fruit 33 cl – Sweden	65:-
Kopparberg Apple Rosé 33 cl – Sweden	65:-
Kopparberg Elderflower & Lime 33 cl – Sweden	65:-
Kopparberg Passionfruit 50 cl – Sweden	69:-
Kopparberg Cherry 50 cl – Sweden	69:-

READY-TO-DRINK CANS

Kopparberg Gin & Lemonade. Strawberry & Lime 25 cl	65:-
Kopparberg Gin & Lemonade. Passionfruit & Orange 25 cl	65:-
Kopparberg Hard Seltzer. Black Cherry 33 cl	76:-
Kopparberg Hard Seltzer. Passionfruit 33 cl	76:-
Kopparberg Hard Seltzer. Strawberry 33 cl	76:-

NON-ALCOHOLIC BEVERAGE

BEER & DRINKS, CAN

Sofiero 0,0% 33 cl	39:-
Kopparberg Gin & Lemonade Passionfruit & Orange 25 cl Alcohol-Free	36:-
Kopparberg Gin & Lemonade Strawberry & Lime 25 cl Alcohol-Free	36:-

CIDER, BOTTLE, 50 CL

Kopparberg Cider Pear Alcohol-Free	49:-
Kopparberg Cider Blueberry Alcohol-Free	49:-
Kopparberg Cider Mixed fruit Alcohol-Free	49:-

CIDER, CAN 33 CL

Kopparberg Cider Pear Alcohol-Free	39:-
Kopparberg Cider Apple Rosé Alcohol-Free	39:-
Kopparberg Cider Strawberry & Lime Alcohol-Free	39:-

Non alcoholic cocktails – Ask the barstaff for information





JOHN SCOTT'S BREWERY

In the vibrant heart of Gothenburg you find our microbrewery in the same building as John Scott's Palace. At John Scott's Brewery we craft our beer with carefully selected ingredients and with a true passion for modern beer and styles.

We brew beer.

Our vision is to be that admired local brewer who can serve fresh made beer to the people. We want to be a trendsetter when it come to styles and flavours.

We live beer.

As a part of the John Scott's group we are here to make you feel invited, no matter your knowledge in beer or level of interest.

We serve beer.





JOHN SCOTT'S BREWERY



BEER WITH ME | PALE ALE 5,9%

A dry and well hopped pale ale with a taste of the Swedish forest and a hint of citrus. We find it well suited for spicy food.

Malt: Pilsner malt, Caramel malt, Munchener malt

Hops: Columbus, Amarillo, Simcoe, Chinook



BEERONADE LEMON | ALE 5,3%

This is our take on a lemonade. To the wort boil we have added lemon zest and lemon juice. In the fermentation tank we added even more lemon.



GUEST BEER

Ask the staff about our guest beers.

BREWED IN-HOUSE, SERVED IN-HOUSE!

