



## 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 Josephson 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 // GRATINATED NACHOS** 99 kr  
Cheddar- och Mozzarellaost, Guacamole och Salsa  
*Cheddar- and Mozzarella Cheese, Guacamole and Salsa*

**CHARKTALLRIK // COLD CUT PLATE** 159 kr  
Prosciutto, Fänkålsalami, Chorizo, Oliver, Cornichons, Aioli och Levain Baguette  
*Prosciutto, Fennel Salami, Chorizo, Olives, Cornichons, Aioli and Baguette au Levain*

## FRÅN KUSTEN // FROM THE COASTLINE

---

**FISH & CHIPS** 189 kr  
Friterad Torskfilé, Citron, Dill- & Pickle Remoulade, Pommes Frites  
*Fried Cod Fillet, Lemon, Dill- & Pickle Remoulade, French Fries*

**MOULES A LA CREME** 219 kr  
Blåmusslor, Vitvinssås, Persilja, Vitlök, Grillat Levain Bröd, Pommes Frites, Aioli  
*Mussels, White Wine Sauce, Parsley, Garlic, Grilled Levain Bread, Aioli, French Fries*

## SMÖRGÅSAR & SALLADER // SANDWICHES & SALADS

---

**GARDEN SALAD** 139 kr  
Friterad Halloumi, Melon, Quinoa, Lök, Tomater, Oliver och Honungsdressing  
*Fried Halloumi, Melon, Quinoa, Onions, Tomatoes, Olives and Honey Dressing*

**CAESARSALLAD, KYCKLING // CHICKEN** 169 kr  
Grillad Kycklingfilé, Romansallad, Rödlök, Bacon, Tomat, Dressing, Krutonger, Grana Padano Ost  
*Grilled Chicken Fillet, Roman Salad, Red Onion, Bacon, Tomato, Dressing, Croutons, Grana Padano Cheese*

**CAESARSALLAD, RÄKOR // SHRIMP** 185 kr  
Färska Räkor, Romansallad, Rödlök, Tomat, Dressing, Krutonger, Grana Padano Ost  
*Fresh Shrimps, Roman Salad, Red Onion, Tomato, Dressing, Croutons, Grana Padano Cheese*

**TOAST SKAGEN** 165 kr / 199 kr  
Skagenröra på Grillat Surdegsbröd, Dill, Stenbitsrom, Rödlök, Citron  
*"Skagenröra" on Grilled Levain Bread, Dill, Fish Roe, Red Onion, Lemon*

**RÄKSMÖRGÅS // SHRIMP SANDWICH** 235 kr  
Rågbröd med Solrosfrön, Majonnäs, Gurka, Ägg, Tomat, Citron  
*Sunflower Rye Bread, Mayonnaise, Cucumber, Egg, Tomato, Lemon*

## HAMBURGARE // HAMBURGERS

I Durumbrod med Dip & Pommes Frites. Byt till Sötpotatis Pommes +19:-, Extra Burgare +59:-  
Served in Durum bread with Dip Sauce and Fresh Fries. Change to Sweet Potatoe Fries +19:-, Extra Burger +59:-

### PALACE PREMIUM BURGER – 140G 159 kr

Högrevsburgare, Cheddarost, Bacon, Sallad, Dressing, Tomat, Picklad Rödlök, Saltgurka, Tre Dipsåser

*Chuck and Brisket Burger, Cheddar Cheese, Bacon, Salad, Dressing, Tomato, Pickled Red Onion, Pickles, 3 Dip Sauces*

### PALACE CHEESE BURGER - 140G 149 kr

Högrevsburgare, Cheddar & Pepper Jack Ost, Karamelliserad Lök, Tomat, Saltgurka, Chipotle Dip

*Chuck and Brisket Burger, Cheddar & Pepper Jack Cheese, Caramelized Onion, Tomatoe, Pickles, Chipotle Dip*

### HALLOUMI BURGER – 140G 149 kr

Halloumiost, Grillad Röd Paprika, Tomat, Picklad Rödlök, Sallad, Aioli

*Halloumi, Grilled Red Bellpepper, Tomatoe, Pickled Red Onion, Salad, Aioli*

### VEGAN BURGER 149 kr

Plant Beef Burger, Sallad, Tomat, Saltgurka, Guacamole, Chipotle Dip

*Plant Beef Burger, Salad, Tomato, Pickles, Guacamole, Chipotle Dip*

## GRILL & PIZZA

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

Grillad Ryggbiff, Grönpepparsås, Tomat- och Rödlökssallad, Pommes Frites

*Sirloin Steak – Green Pepper Sauce, Tomato and Red Onion Salad, French Fries*

### BBQ SPARERIBS 235 kr

BBQ-glacerade Revben, Coleslaw, Grillad Majs och Pommes Frites

*BBQ Glazed Back Ribs with Coleslaw, Chipotle Sauce and French Fries*

### PIZZA 179 kr

Kastanjechampinjoner, Mozzarellaost, Karamelliserad Lök, Fänkålsalami,

Tryffelmajonnäs, Körsbärstomater

*Mushrooms, Mozzarella Cheese, Caramelized Onions, Fennel Salami, Truffle Mayonnaise, Cherry Tomatoes*

## TILLBEHÖR// EXTRAS

GRATINERAT VITLÖKSBRÖD MED OST / GRATINATED GARLICBREAD WITH CHEESE ..... 49 kr

POMMES FRITES MED AIOLI / FRENCH FRIES WITH AIOLI ..... 49 kr

SÖTPOTATISPOMMES FRITES MED AIOLI / SWEET POTATO FRENCH FRIES WITH AIOLI ..... 59 kr

LÖKRINGAR MED CHIPOTLEKETCHUP/ ONION RINGS WITH CHIPOTLE KETCHUP ..... 49 kr

BLANDSALLAD / MIXED SALAD ..... 45 kr

TRYFFELMAJONNÄS ELLER GUACAMOLE / TRUFFEL MAYONNAISE OR GUACAMOLE .....25 kr

BÉARNAISE, AIOLI ELLER CHIPOTLE DIP / BÉARNAISE, AIOLI OR CHIPOTLE DIP .....19 kr

DILL- & PICKLE REMOULADE .....19 kr

6 MOZZARELLA STICKS, CHIPOTLE KETCHUP ..... 65 kr

8 CHEESE POPPERS, CHIPOTLE KETCHUP ..... 59 kr

## DESSERTER

### CREME BRULEE VANILJ // CREME BRULEE VANILLA 89 kr

Med Färska Bär och Hallonsorbet

*With Fresh Berries and Raspberry Sorbet*

### GLASS & SORBET // ICE CREME & SORBET 89 kr

Vanilj, Choklad, Hallonsorbet med Bärås och Maränger

*With Red Fruits Coulis and Merengues*



**BARNMENY // CHILDRENS MENU**

---

**GRILLAD KYCKLING // GRILLED CHICKEN** ..... 75 kr

Grillad kyckling med Pommes Frites  
*Grilled Chicken with French Fries*

**CHICKEN NUGGETS** ..... 75 kr

Med Pommes Frites  
*With French Fries*

**CHEESE BURGER** ..... 75 kr

Med Pommes Frites  
*With French Fries*

**HALLOUMI BURGER** ..... 75 kr

Med Pommes Frites  
*With French Fries*

**DESSERT**

---

**VANILJGLASS / VANILLA ICE CREAM** ..... 59 kr

Serveras med Strössel och Chokladsås  
*Served with Chocolate Sauce and Sprinkles*

## VIN/WINE

RÖTT/RED	GLASS	BOTTLE
<b>McGuigan</b> – South east, Australia – Shirah 76 kr <i>Full-bodied with notes of dark fruit, berries, well-balanced acidity</i>	76 kr	356 kr
<b>Forte Ambrone</b> –Toscana, Italien – Sangiovese <i>Classic Sangiovese with dark fruit and cherries, vanilla tones, soft tannins</i>	86 kr	403 kr
<b>Cavalieri Ripasso</b> – Valpolicella Italien – Corvina, Rondinella, Molinara <i>Full-bodied with hints of dark berries, tobacco and spices</i>	96 kr	451 kr
ROSÉ	GLAS	BOTTLE
<b>Villehaute Rose</b> – Frankrike <i>Dry with fruity aromas of red fruit</i>	76 kr	356 kr
<b>Marius Peyol</b> – Provence, Frankrike <i>Dry rosé offers a clean nose of citrus fruit with floral and candied notes</i>	89 kr	419 kr
VITT/WHITE	GLASS	FLASKA
<b>Principato</b> – Venetien, Italien – Chardonnay <i>Dry, fresh taste with fine fruitiness and citrus notes</i>	76 kr	356 kr
<b>Santa Lucia</b> – Western cape, Sydafrika – Sauvignon Blanc <i>Clear citrus fruity notes of grapefruit, lemon, pear and pineapple. Low acidity.</i>	86 kr	403 kr
<b>Domaine Kuehn</b> – Alsace, Frankrike – Riesling <i>Dry with fresh acidity and notes of citrus</i>	111 kr	521 kr
CHAMPAGNE/SPARKLING	GLASS	BOTTLE
<b>Burti Spumante Extra Dry</b> – Venetien, Italien - Glera <i>Fresh and fruity taste with notes of apple and pear</i>	79 kr	399 kr
<b>Mumm Grand Cordon</b> – Champagne, Frankrike - Pinot noir, Chardonnay, Pinot meunier <i>Intense taste with hints of fresh fruit. Lovely long aftertaste.</i>		890 kr
<b>C. H. Mumm Miliseme 2004</b> <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
<b>C. H. Mumm &amp; Cie Champagne Cuvée R. Lalou Prestige 1999</b> <i>One of the best years ever! Pleasant and perfect taste, dry and with an excellent acidity.</i>		2.499 kr
<b>Dom Perignon Vintage 2008</b> <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**

<b>CIDER</b>	<b>40 CL</b>	<b>PINT<sub>(56,8 CL)</sub></b>
Kopparberg Strawberry & Lime – Sweden	65 kr	75 kr
Kopparberg Naked Apple – Sweden	65 kr	75 kr
<b>BEER</b>		
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
Holecek Czech style Lager – Sweden	67 kr	77 kr
Shepard spit fire amber ale – Great Britain	75 kr	85 kr
Zeunerts Merke	69 kr	79 kr
Odd Island	98 kr	
TT - Mellanöl	62 kr	75 kr
Stiegl lager – Austria	73 kr	92 kr

**BOTTLE/CAN**

<b>BEER</b>		
Pabst Blue Ribbon 33cl – USA	59 kr	
Fagerhult 50cl – Sweden	77 kr	
Bernard Glutenfree Lager 50 cl – Czech	85 kr	
Budvar Budejovicky Lager 33cl – Czech	66 kr	
Weihenstephaner Hefe Weissbier 50cl - Germany	89 kr	
Odd Island Gött änna	76 kr	
Odd Island Twelve fifty IPA	92 kr	
Odd Island Hazie Dizzie	98 kr	
Odd Island Holy Grail	98 kr	
Odd Island Hallon Sour	89 kr	
<b>CIDER</b>		
Kopparberg Naked Apple 33cl – Sweden	65 kr	
Kopparberg Pear 33 cl – Sweden	65 kr	
Kopparberg Mixed Tropical fruit 33cl – Sweden	65 kr	
Kopparberg Strawberry & Mango 33cl – Sweden	65 kr	
Kopparberg Elderflower & Lime 33cl – Sweden	65 kr	
Kopparberg Passionfruit 33cl – Sweden	65 kr	
Kopparberg Cherry 33cl 6 %- Sweden	76 kr	

**NON-ALCOHOLIC BEVERAGE**

---

**BEER & CIDER**

---

Sofiero 0,0% Can 33cl	39 kr
Kopparberg Cider Pear Alcohol-Free, Can 33cl	39 kr
Kopparberg Cider Strawberry/Lime Alcohol-Free, Can 33cl	39 kr
Kopparberg Cider Blueberry Alcohol-Free, Bottle 50cl	49 kr
Kopparberg Cider Mixed fruit Alcohol-Free, Bottle 50cl	49 kr

**SOFT DRINKS**

---

RC Cola, Can 33cl	32 kr
KB Orange, Can 33cl	32 kr
7Up Sugarfree, Bottle 33cl	32 kr
Pepsi Max, Bottle 33cl	32 kr
Duvmåla Mineralvatten, Bottle 33cl/Mineral Water	32 kr

*Non alcoholic cocktails – Ask the barstaff for information*

