



## 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**

<b>GRATINERAT VITLÖKSBRÖD // GRATINATED GARLICBREAD</b>	<b>51 kr</b>
<i>Med Ost//With Cheese</i>	
<b>LÖKRINGAR/ ONION RINGS</b>	<b>51 kr</b>
<i>Med Chipotle Ketchup//With Chipotle Ketchup</i>	
<b>8 ST CHEESE POPPERS</b>	<b>65 kr</b>
<i>Med Chipotle Ketchup//With Chipotle Ketchup</i>	
<b>6 ST MOZZARELLA STICKS</b>	<b>68 kr</b>
<i>Med Chipotle Ketchup//With Chipotle Ketchup</i>	
<b>GRATINERADE NACHOS // GRATINATED NACHOS</b>	<b>99 kr</b>
<i>Cheddar- och Mozzarellaost, Guacamole och Salsa</i>	
<i>Cheddar- and Mozzarella Cheese, Guacamole and Salsa</i>	
<b>KYCKLINGVINGAR CAJUN HOTWINGS</b>	<b>99 kr</b>
<i>Heta Kycklingvingar med Chipotle Ketchup</i>	
<i>BBQ Chicken Wings Cajun Style. Hot.</i>	
<b>NACHOS CON CARNE</b>	<b>135 kr</b>
<i>Gratinerade Nachos med Cheddarost, Kryddigt Nötfärs, Pico de Gallo, Guacamole</i>	
<i>Gratinated Nachos with Cheddar, Spicy Minced Beef, Pico de Gallo, Guacamole</i>	
<b>CHARKTALLRIK // COLD CUT PLATE</b>	<b>159 kr</b>
<i>Prosciutto, Fänkålssalami, Chorizo, Oliver, Cornichons, Aioli och Levain Baguette</i>	
<i>Prosciutto, Fennel Salami, Chorizo, Olives, Cornichons, Aioli and Baguette au Levain</i>	



**FRÅN KUSTEN // FROM THE COASTLINE**

---

**FISH & CHIPS** ..... 198 kr

Friterad Kolja, Citron, Dill- & Pickle Remoulade, Pommes Frites  
*Fried Haddock, Lemon, Dill- & Pickle Remoulade, French Fries*

**MOULES A LA CREME** ..... 229 kr

Blåmusslor, Vitvinsås, Persilja, Vitlök, Grillat Levain Bröd, Pommes Frites, Aioli  
*Mussels, White Wine Sauce, Parsley, Garlic, Grilled Levain Bread, Aioli, French Fries*



**GRILL & PIZZA**

---

**GRILLAD RYGGBIFF – 200G // SIRLOIN STEAK – 200G** ..... 268 kr

Grillad Ryggbiff, Grönpepparsås, Tomat- och Rödlökssallad, Pommes Frites  
*Sirloin Steak - Green Pepper Sauce, Tomato and Red Onion Salad, French Fries*

**BBQ SPARERIBS** ..... 247 kr

BBQ-glacerade Revben, Coleslaw, Grillad Majs och Pommes Frites  
*BBQ Glazed Back Ribs with Coleslaw, Chipotle Sauce and French Fries*

**PIZZA** ..... 194 kr

Kastanjechampinjoner, Mozzarellaost, Karamelliserad Lök, Fänkålsalami,  
Tryffelmajonnäs, Körsbärstomater  
*Mushrooms, Mozzarella Cheese, Caramelized Onions, Fennel Salami, Truffle Mayonnaise, Cherry Tomatoes*

## HAMBURGARE // HAMBURGERS

I Durumbröd med Dip & Pommes Frites. Byt till Sötpotatis Pommes +21:-, Extra Burgare +65:-  
Served in Durum bread with Dip Sauce and Fresh Fries. Change to Sweet Potatoe Fries +21:-, Extra Burger +65:-

### PALACE PREMIUM BURGER – 140G 175 kr

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

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

### PALACE CHEESE BURGER - 140G 165 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 165 kr

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

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

### VEGAN BURGER 165 kr

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

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

## SMÖRGÅSAR & SALLADER // SANDWICHES & SALADS

### GETOSTSALLAD // GOAT CHEESE SALAD 166 kr

Gratinerad Getost, Levainbröd, Rödbetor, Plocksallad, Quinoa, Körsbärstomater, Rödlök, Skånsk Honungsdressing

*Gratinated Goat Cheese, Levain Bread, Pickled Beetroots, Salad, Quinoa, Honey Mustard Vinaigrette*

### CAESARSALLAD, KYCKLING // CHICKEN 176 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 189 kr

Handskalade Räkor, Romansallad, Rödlök, Tomat, Dressing,

Krutonger, Grana Padano Ost

*Norwegian Shrimps, Roman Salad, Red Onion, Tomato, Dressing, Croutons, Grana Padano Cheese*

### RÄKSMÖRGÅS // SHRIMP SANDWICH 235 kr

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

*Sunflower Rye Bread, Norwegian Shrimps, Mayonnaise, Cucumber, Egg, Tomato, Lemon*

**TILLBEHÖR // EXTRAS**

---

POMMES FRITES MED AIOLI / FRENCH FRIES WITH AIOLI .....	51 kr
SÖTPOTATISPOMMES FRITES MED AIOLI / SWEET POTATO FRENCH FRIES WITH AIOLI .....	61 kr
BLANDSALLAD / MIXED SALAD .....	49 kr
TRYFFELMAJONNÄS ELLER GUACAMOLE / TRUFFEL MAYONNAISE OR GUACAMOLE .....	27 kr
BÉARNAISE, AIOLI ELLER CHIPOTLE DIP / BÉARNAISE, AIOLI OR CHIPOTLE DIP .....	21 kr
DILL- & PICKLE REMOULADE .....	21 kr

**DESSERTER**

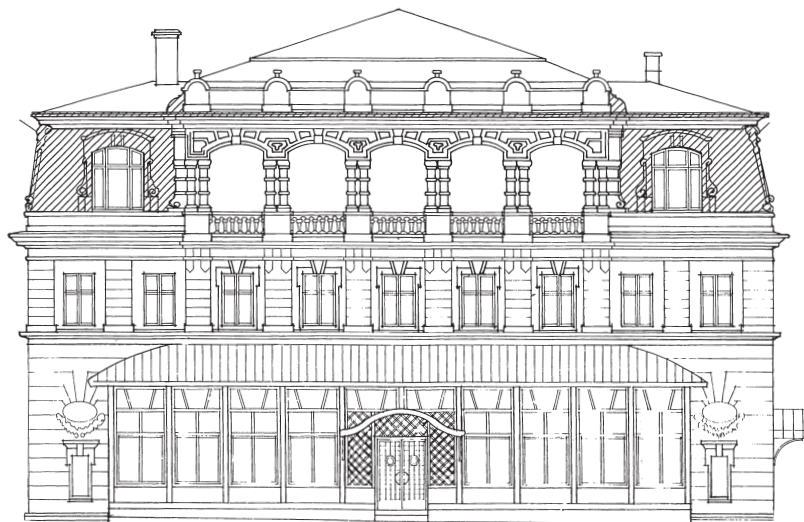
---

**CREME BRULEE VANILJ // CREME BRULEE VANILLA** ..... 94 kr

Med Färsk Bär och Hallonsorbet  
*With Fresh Berries and Raspberry Sorbet*

**CHOKLAD FONDANT // CHOCOLATE FONDANT** ..... 94 kr

Serveras med Vaniljglass och Coulis och Maräng  
*Served with Vanilla Ice Cream, Merengues and Coulis*



**BARNMENY // CHILDRENS MENU**

---

**GRILLAD KYCKLING // GRILLED CHICKEN** ..... 79 krGrillad kyckling med Pommes Frites  
*Grilled Chicken with French Fries***CHICKEN NUGGETS** ..... 79 krMed Pommes Frites  
*With French Fries***CHEESE BURGER** ..... 79 krMed Pommes Frites  
*With French Fries***HALLOUMI BURGER** ..... 79 krMed Pommes Frites  
*With French Fries***DESSERT**

---

**VANILJGLASS / VANILLA ICE CREAM** ..... 62 krServeras med Strössel och Chokladsås  
*Served with Chocolate Sauce and Sprinkles*

## VIN/WINE

RÖTT/RED	GLAS	FLASKA
<b>McGuigan</b> – South East, Australia – Shiraz <i>Full-bodied with notes of dark fruit, berries, well-balanced acidity</i>	79 kr	371 kr
<b>Forte Ambrone</b> – Toscana, Italien – Sangiovese <i>Classic Sangiovese with dark fruit and cherries, vanilla tones, soft tannins</i>	89 kr	417 kr
<b>Cavalieri Ripasso</b> – Valpolicella Italien – Corvina, Rondinella, Molinara <i>Full-bodied with hints of dark berries, tobacco and spices</i>	99 kr	464 kr
ROSÉ	GLAS	FLASKA
<b>Villehaute Rose</b> – Frankrike <i>Dry with fruity aromas of red fruit</i>	79 kr	371 kr
<b>Marius Peyol</b> – Provence, Frankrike <i>Dry rosé offers a clean nose of citrus fruit with floral and candied notes</i>	99 kr	464 kr
VITT/WHITE	GLAS	FLASKA
<b>Principato</b> – Venetien, Italien – Chardonnay <i>Dry, fresh taste with fine fruitiness and citrus notes</i>	79 kr	371 kr
<b>Santa Lucia</b> – Western Cape, Sydafrika – Sauvignon Blanc <i>Clear citrus fruity notes of grapefruit, lemon, pear and pineapple. Low acidity.</i>	89 kr	417 kr
<b>Stoneleigh</b> – Marlborough Vineyards, Nya Zeeland – Riesling <i>Dry with fresh acidity and notes of citrus</i>	116 kr	544 kr
CHAMPAGNE/SPARKLING	GLAS	FLASKA
<b>Burti Spumante Extra Dry</b> – Venetien, Italien – Glera <i>Fresh and fruity taste with notes of apple and pear</i>	83 kr	469 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	67 kr	77 kr
Kopparberg Naked Apple - Sweden	67 kr	77 kr

**BEER**

Sofiero Original - Sweden	59 kr	69 kr
Höga Kusten - 70% Lager, 30% Ale - Sweden	72 kr	82 kr
Rickys IPA - Sweden	72 kr	82 kr
Holecek Czech style Lager - Sweden	72 kr	82 kr
Shepard Spit Fire Amber Ale - Great Britain	79 kr	89 kr
TT - Mellanöl - Sweden	64 kr	74 kr
Guinness - Stout - Irland	87 kr	97 kr

**BOTTLE/CAN**

**BEER**

Budvar Budejovicky 33cl - Lager - Czech	69 kr
Estrella 33cl - Lager - Spain	69 kr
Red Stripe 33cl - Lager - Jamaica	74 kr
Shepard Bishops Finger 50cl - Ale - Great Britain	79 kr
Fagerhult 50cl - Lager - Sweden	79 kr
Bernard Glutenfree 50cl - Lager - Czech	94 kr
Weihenstephaner Hefe Weissbier 50cl - Germany	99 kr
Odd Island Hallon Sour 33cl - Sweden	99 kr
Odd Island Hazi Dizzie 33cl - Sweden	109 kr

**CIDER**

Kopparberg Naked Apple 33cl - Sweden	69 kr
Kopparberg Pear 33cl - Sweden	69 kr
Kopparberg Mixed Fruit Tropical 33cl - Sweden	69 kr
Kopparberg Strawberry & Mango 33cl - Sweden	69 kr
Kopparberg Elderflower & Lime 33cl - Sweden	69 kr
Kopparberg Passionfruit 33cl - Sweden	69 kr
Kopparberg Cherry 33cl 6% - Sweden	69 kr
Kopparberg Mixed Fruit 50cl - Sweden	79 kr



**NON-ALCOHOLIC BEVERAGE**

---

**BEER & CIDER**

---

Sofiero 0,0% Bottle 33cl	41 kr
Kopparberg Cider Pear Alcohol Free, Can 33cl	41 kr
Kopparberg Cider Strawberry/Lime Alcohol Free, Can 33cl	41 kr
Kopparberg Cider Pear Alcohol Free, Bottle 50cl	51 kr
Kopparberg Cider Mixed Fruit Alcohol Free, Bottle 50cl	51 kr

**SOFT DRINKS**

---

RC Cola, Can 33cl	35 kr
KB Orange, Can 33cl	35 kr
7Up Sugar Free, Bottle 33cl	35 kr
Pepsi Max, Bottle 33cl	35 kr
Dufvemåla Mineralvatten, Bottle 33cl	35 kr
Ginger Ale, Bottle 25cl	35 kr
Coffee & Tea	33 kr

*Non alcoholic cocktails – Ask the barstaff for information*

