



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

GRATINERAT VITLÖKSBRÖD // GRATINATED GARLIC BREAD	56 kr
Med Cheddarost//With Cheddar Cheese	
LÖKRINGAR / ONION RINGS	56 kr
Chipotle Ketchup	
8 ST CHEESE & JALAPENO NUGGETS	68 kr
BBQ Dip	
OLIVER & OST // OLIVES & CHEESE	69 kr
Marinerade Oliver, Grana Padano Ost//Marinated Olives, Grana Padano Cheese	
DIRTY FRIES // DIRTY FRIES	79 kr
Grana Padano Ost, Vitlöksmajonnäs, Jalapeno, Rödlök	
Grana Padano Cheese, Garlic Mayo, Jalapeno, Red Onion	
GRATINERADE NACHOS // GRATINATED NACHOS	99 kr
Cheddar- och Mozzarellaost, Guacamole, Salsa	
Cheddar- and Mozzarella Cheese, Guacamole and Salsa	
CHICKEN WINGS	5 ST 99 KR // 10 ST 149 kr
BBQ-glacerade Kycklingvingar, BBQ-dipp, Aioli	
BBQ Glazed Chicken Wings, BBQ Dip, Aioli	
CHARKTALLRIK // COLD CUT PLATE	159 kr
Prosciutto, Fänkålssalami, Chorizo, Oliver, Cornichons, Ört- & Vitlöksmajonnäs, Levain Baguette	
Prosciutto, Fennel Salami, Chorizo, Olives, Cornichons, Herb and Garlic Mayo, Baguette au Levain	



FRÅN KUSTEN // FROM THE COASTLINE

FISH & CHIPS 199 kr

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

Fried Haddock, Lemon, Dill- & Pickle Remoulade, French Fries

MOULES A LA CREME 239 kr

Vinkokta Blåmusslor, Persilja, Vitlök, Grillat Levain Bröd, Ört- & Vitlöksmajonnäs

Pommes Frites

Steamed Mussels with White Wine & Cream, Parsley, Garlic, Grilled Levain Bread,

Herb- & Garlic Mayo, French Fries



GRILL & PIZZA

PIZZA 199 kr

Kastanjechampinjoner, Mozzarellaost, Karamelliserad Lök, Fänkålssalami,

Tryffelmajonnäs, Körsbärstomater

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

BBQ SPARERIBS 247 kr

BBQ-glacerade Revben, Coleslaw, Grillad Majs, Chipotle BBQ-Sås, Pommes Frites

BBQ Glazed Back Ribs, Coleslaw, Grilled Corn, Chipotle BBQ Sauce, French Fries

GRILLAD RYGGBIFF – 200G // SIRLOIN STEAK – 200G 279 kr

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

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



HAMBURGARE // HAMBURGERS

Byt till Sötpotatis Pommes +22:-, Extra Burgare +68:-

Change to Sweet Potatoe Fries +22:-, Extra Burger +68:-

PALACE PREMIUM BURGER 182 kr

Högrevsburgare i Durumbröd, Lagrad Cheddarost, Bacon, Sallad, Dressing, Tomat, Picklad Rödlök, Saltgurka, Tre Dipsåser, Pommes Frites

Chuck and Brisket Burger in Durum Bread, Mature Cheddar, Bacon, Salad, Dressing, Tomato,

Pickled Red Onion, Pickles, 3 Dip Sauces, French Fries

PALACE CHEESE BURGER 172 kr

Högrevsburgare i Durumbröd, Cheddar & Pepper Jack Ost, Karamelliserad Lök, Tomat,

Saltgurka, Chipotle Dip, Pommes Frites

Chuck and Brisket Burger in Durum Bread, Cheddar & Pepper Jack Cheese, Caramelized Onion,

Tomato, Pickles, Chipotle Dip, French Fries

HALLOUMI BURGER 172 kr

Halloumiost i Durumbröd, Grillad Röd Paprika, Tomat, Picklad Rödlök, Sallad,

Ört- och Vitlöksmajonnäs, Pommes Frites

Halloumi in Durum Bread, Grilled Red Bellpepper, Tomato, Pickled Red Onion, Salad,

Herb and Garlic Mayo, French Fries

VEGAN BURGER 172 kr

Plant Beef Burger i Durumbröd, Sallad, Tomat, Saltgurka, Guacamole,

Chipotle Dip, Pommes Frites

Plant Beef Burger in Durum Bread, Salad, Tomato, Pickles, Guacamole, Chipotle Dip, French Fries

SMÖRGÅSAR & SALLADER // SANDWICHES & SALADS

GARDEN SALAD // GARDEN SALAD 155 kr

Gratinerad Getost, Inlagda Rödbetor, Quinoa, Lök, Tomater, Oliver, Honungsdressing

Gratinated Goat Cheese, Pickled Beetroot, Quinoa, Onion, Tomato, Olives, Honey Mustard Vinaigrette

BLT KYCKLING SMÖRGÅS // BLT CHICKEN SANDWICH 175 kr

Grillad Kyckling, Levainbröd, Bacon, Sallad, Tomat, Majonnäs, Picklad Rödlök,

BBQ-sås, Pommes Frites//Grilled Chicken, Bread, Bacon, Salad, Tomato, Mayo, Pickled

Red Onion, BBQ Sauce, French Fries

CAESARSALLAD, KYCKLING // CHICKEN 179 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

Räkor, Romansallad, Rödlök, Tomat, Dressing, Krutonger, Grana Padano Ost

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

RÄKSMÖRGÅS // SHRIMP SANDWICH 239 kr

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

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



TILLBEHÖR//EXTRAS

POMMES FRITES MED ÖRT- & VITLÖKSMJONNÄS / FRENCH FRIES WITH HERB AND GARLIC MAYO	57 kr
SÖTPOTATISPOMMES FRITES MED ÖRT- & VITLÖKSMJONNÄS /	
SWEET POTATO FRENCH FRIES WITH HERB AND GARLIC MAYO.....	67 kr
BLANDSALLAD / MIXED SALAD.....	52 kr
TRYFFELMAJONNÄS ELLER GUACAMOLE / TRUFFEL MAYONNAISE OR GUACAMOLE	29 kr
BÉARNAISE, ÖRT- & VITLÖKSMJONNÄS ELLER CHIPOTLE DIP /	
BÉARNAISE, HERB AND GARLIC MAYO OR CHIPOTLE DIP.....	22 kr

DESSERTER

CREME BRULEE VANILJ // CREME BRULEE VANILLA	99 kr
---	-------

Med Färska Bär och Mango- och Passionsfrukt Sorbet

With Fresh Berries and Mango- and Passionfruit Sorbet

CHOKLAD FONDANT // CHOKOLATE FONDANT	99 kr
--	-------

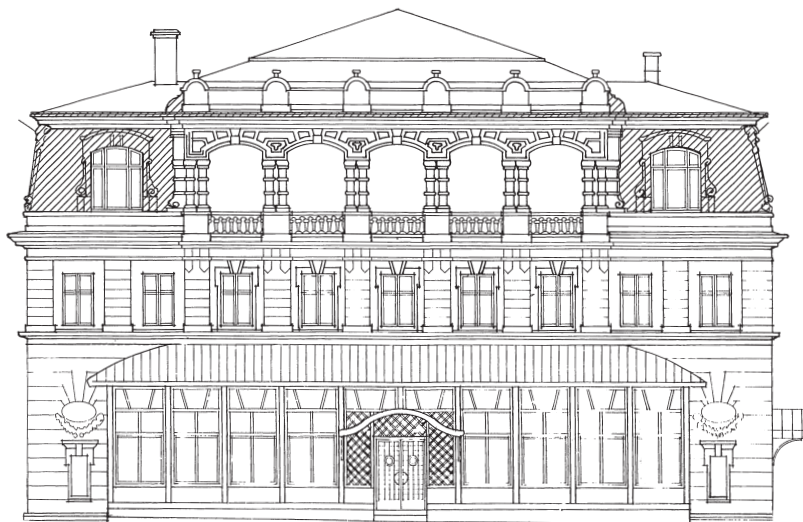
Serveras med Vaniljglass, Bärcoulis och Maräng

Served with Vanilla Ice Cream, Merengues and Berry Sauce

SORBET	65 kr
--------------	-------

1 kula Mango- och Passionsfrukt Sorbet med Maräng och Bärås

1 Scoop Mango- and Passionfruit Sorbet with Merengues and Coulis





Vi bjuder på en
Glasspinne efter maten

BARNMENY // CHILDRENS MENU

GRILLAD KYCKLING // GRILLED CHICKEN 86 kr

Med Pommes Frites
With French Fries

CHICKEN NUGGETS 86 kr

Med Pommes Frites
With French Fries

CHEESE BURGER 86 kr

Med Pommes Frites
With French Fries

HALLOUMI BURGER 86 kr

Med Pommes Frites
With French Fries

DESSERT

VANILJGLASS / VANILLA ICE CREAM 68 kr

Serveras med Strössel och Chokladsås
Served with Chocolate Sauce and Sprinkles

VIN/WINE

RÖTT/RED	GLAS	FLASKA
McGuigan – South East, Australia – Shiraz	89 kr	413 kr
<i>Full-bodied with notes of dark fruit, berries, well-balanced acidity</i>		
Forte Ambrone – Toscana, Italien – Sangiovese		
<i>Classic Sangiovese with dark fruit and cherries, vanilla tones, soft tannins</i>	99 kr	464 kr
Cavalieri Ripasso – Valpolicella Italien – Corvina, Rondinella, Molinara	109 kr	511 kr
<i>Full-bodied with hints of dark berries, tobacco and spices</i>		
ROSÉ	GLAS	FLASKA
Villehaute Rose – Frankrike	89 kr	413 kr
<i>Dry with fruity aromas of red fruit</i>		
Marius Peyol – Provence, Frankrike	109 kr	511 kr
<i>Dry rosé offers a clean nose of citrus fruit with floral and candied notes</i>		
VITT/WHITE	GLAS	FLASKA
Principato – Venetien, Italien – Chardonnay	89 kr	413 kr
<i>Dry, fresh taste with fine fruitiness and citrus notes</i>		
Santa Lucia – Western Cape, Sydafrika – Sauvignon Blanc	99 kr	464 kr
<i>Clear citrus fruity notes of grapefruit, lemon, pear and pineapple. Low acidity.</i>		
Stoneleigh – Marlborough Vineyards, Nya Zeeland – Riesling	116 kr	544 kr
<i>Dry with fresh acidity and notes of citrus</i>		
CHAMPAGNE/SPARKLING	GLAS	FLASKA
Burti Spumante Extra Dry – Venetien, Italien – Glera	89 kr	499 kr
<i>Fresh and fruity taste with notes of apple and pear</i>		
C. H. Mumm & Cie Champagne Cuvée R. Lalou Prestige 1999		2.499 kr
<i>One of the best years ever! Pleasant and perfect taste, dry and with an excellent acidity.</i>		
Dom Perignon Vintage 2008		3.395 kr
<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>		

DRAUGHT

CIDER	40 CL	PINT _(56,8 CL)
Kopparberg Strawberry & Lime – Sweden	67 kr	77kr
Kopparberg Naked Apple – Sweden	67 kr	77 kr

BEER

Sofiero Original – Sweden	59 kr	69 kr
TT - Mellanöl - Sweden	65 kr	75 kr
Höga Kusten – 70% Lager, 30% Ale – Sweden	79 kr	89 kr
Rickys IPA – Sweden	79 kr	89 kr
Holecek Czech style Lager – Sweden	79 kr	89 kr
Stella Artois - Lager – Belgium	84 kr	94 kr
Spaten Munchen – Lager – Germany	84 kr	94 kr
Shepard Spit Fire Amber Ale – Great Britain	88 kr	98 kr
Guinness – Stout – Irland	89 kr	99 kr

BOTTLE/CAN

BEER

Budweiser 33cl – Lager – USA	72 kr
Corona 33cl – Lager – Mexico	72 kr
Estrella 33cl – Lager – Spain	72 kr
Budvar Budejovicky 33cl – Lager – Czech	76 kr
Red Stripe 33cl – Lager – Jamaica	78 kr
Shepard Bishops Finger 50cl – Ale – Great Britain	83 kr
Hoegaarden 33cl – Wheat Beer – Belgium	83 kr
Fagerhult 50cl – Lager – Sweden	89 kr
Mikkeller Burst IPA 33cl – Denmark	98 kr
Bernard Glutenfree 50cl – Lager – Czech	99 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

NON-ALCOHOLIC BEVERAGE

BEER & CIDER

Sofiero 0,0% Bottle 33cl	45 kr
Kopparberg Cider Pear Alcohol Free, Can 33cl	45 kr
Kopparberg Cider Strawberry/Lime Alcohol Free, Can 33cl	45 kr
Kopparberg Cider Pear Alcohol Free, Bottle 50cl	56 kr
Kopparberg Cider Mixed Fruit Alcohol Free, Bottle 50cl	56 kr

SOFT DRINKS

RC Cola, Can 33cl	37 kr
KB Orange, Can 33cl	37 kr
7Up Sugar Free, Bottle 33cl	37 kr
Pepsi Max, Bottle 33cl	37 kr
Dufvemåla Mineralvatten, Bottle 33cl	37 kr
Coffee & Tea	35 kr

Non alcoholic cocktails – Ask the barstaff for information

