



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 framför allt 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 att 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 fantastiska personal!

For questions regarding allergies or about the food, please ask our lovely staff!

●	Vegetarisk
●	Veganskt
●	Laktosfritt
●	Glutenfritt

SNACKS/STARTERS

CHIPS ● ● ● ● 55:-

Pommes med en dipsås.

Potato chips with one dipping sauce.

SMALL NACHOPLATE ● ● 59:-

Liten tallrik med nachos, smält ost och jalapeños. Serveras med guacamole, salsa och crème fraiche.

Small nacho plate with melted cheese and jalapeños. Served with guacamole, salsa, and crème fraiche.

PUMPKIN & GOAT'S CHEESE BRUCHETTA ● 69:-

Rostat Surdegsbröd toppat med honungsrostad pumpa, getost och pinjenötter.

Toasted sourdough bread topped with honey roasted pumpkin, goat's cheese and pine nuts.

GARLIC BREAD ● ● ● 59:-

Surdegsbröd rostat med vitlök och persilja, serverat med aioli.

Sourdough bread toasted with garlic and parsley, served with aioli.

TOMATO CONFIT & RICOTTA CROSTINI ● 69:-

Hemgjorda crostini toppat med ört- & vitlöks-confiterade tomater, ricottaost samt balsamico.

Homemade crostini topped with herb- & garlic tomatoes confit, ricotta cheese and balsamico.

LIGHTER ALTERNATIVES

SHEPHERD'S PIE ● ● 129:-

Klassisk engelsk köttfärspaj, med ärtor och morötter bakat i ugn och toppad med potatismos.

Classic English minced meat pie, with green peas and carrots, baked in the oven under a cover of mashed potatoes.

BOOKMAKER TOAST ● 139:-

Grillad flankstek på rostat surdegsbröd med dijonmajonnäs, sallad, pepparrot och äggula.

Grilled flank steak on toasted sourdough bread with dijonnaise, salad, horseradish and egg yolk .

SLOW-COOKED BEEF CHEEKS ● 145:-

Långkokt oxkind med lökpuré, rostat pumpa, enbärsgräddsås och ört-confiterade tomater.

Slow-cooked beef cheeks with onion purée, honey roasted pumpkin, a creamy juniper sauce and herb tomato confit.

- Vegetarisk
- Veganskt
- Laktofritt
- Glutenfritt

BURGERS

JOHN SCOTT'S BURGER 160g ○

179:-

Hamburgare gjord på 100% svenskt högrev med, 12 månader lagrad prästost, bacon, sallad, tomat, och syrad rödlök. Serveras med pommes, aioli och sirachamajonnäs.

Chuck burger made from 100% Swedish beef with 12 years matured Swedish cheese, bacon, lettuce, tomatoes, and pickled red onion. Served with chips, aioli and siracha mayonnaise.

VEGAN BURGER 100g ● ○ ○ ○

119:-

Vegansk soyaburgare med sallad, tomat och syrad rödlök. Serveras med pommes och sirachamajonnäs.

Vegan soy burger with salad, tomatoes and pickled red onion. Served with chips and siracha mayonnaise.

CHILI HALLOUMI BURGER 100g ● ○

119:-

Haloumiburgare smaksatt med rökt chili, serverad med sallad, tomat och syrad rödlök. Serveras med pommes och sirachamajonnäs.

Halloumi burger flavoured with smoked chili, served with salad, tomatoes and pickled red onion. Served with chips and siracha mayonnaise

OBS! ○ Kan serveras med glutenfritt bröd.

OBS! ○ Can be served with gluten free bread.

EXTRAS

EXTRA BEEF CHEEKS 100G	85:-
EXTRA FLANKSTEAK 100G	75:-
EXTRA BURGERPATTY 160G	60:-
EXTRA HALLOUMI OR VEGAN PATTY 100G	45:-
FRIED ONION RINGS 8 PIECES	45:-
JALAPEÑOS	10:-
PICKLED RED ONION	10:-
AGED SWEDISH CHEESE	10:-
BACON	10:-
DIPPING SAUCE	10:-

Mayonnaise / Siracha mayo / Aioli / Dijon mayo / Almond Pesto / Onion Purée / Guacamole / Crème Fraiche / Salsa / Tartar sauce / Creamy Juniper Sauce

OBS! For vegan sauce choose salsa, guacamole, or any mayonnaise!

- Vegetarisk
- Veganskt
- Laktosfritt
- Glutenfritt

MAIN COURSES

JOHN SCOTT'S FISH AND CHIPS ○ 179:-

Ölpanerad torsk med pommes, serveras med hemmagjord tartarsås, citron, syrad rödlök och ärtmash smaksatt med mynta.
Beer battered cod with chips, served with homemade sauce tartare, lemon, pickled red onion and mushy peas with mint.

RISOTTO ○ ○ 159:-

Rödbetsrisotto med getost och valnötter, toppat med friterad grönkål och parmigiana reggiano lagrad i 13 månader.
Beetroot risotto with goat's cheese and walnuts, topped with deep-fried green kale and parmigiana reggiano matured for 13 months.

FLANKSTEAK 200g ○ ○ 259:-

Grillad flankstek serverad med ugnstrostade rotfrukter, ört- & vitlöksconiferade tomater, lökpuré, pommes och enbärsgräddsås.
Grilled flanksteak served with roasted root vegetables, herb- & garlic tomato confit, onion purée, chips and creamy juniper sauce.

PORTABELLO w. MANDELPESTO ○ ○ ○ ○ 169:-

Ugnsbakad portabello svamp serverad med mandelpesto, ugnstrostade rotfrukter, mixsallad och potatismos.
Ovenbaked portobello mushroom served with almond pesto, roasted root vegetables, mixed salad and mashed potatoes.

BOUILLABAISSE ○ 219:-

Krämig fisk och skaldjurs soppa med fänkål, potatis och morötter. Serveras med surdegsbröd och aioli.
Creamy fish and shellfish soup with fennel, potatoes and carrots. Served with sourdough bread and aioli.

CHEFS CHOICE Have a look at the board by the bar! VARIES:-

DESSERTS

PUMPKIN PIE ○ 89:-

Pumpapaj med kanel & ingefära, toppat med vispgrädde och honungstrostade pumpafrön.
Pumpkin pie with cinnamon & ginger, topped with whipped cream and honey roasted pumpkinseeds.

CARDAMOM BAKED APPLE ○ ○ 89:-

Bakat rött äpple med vitt vin & kardemumma, krusbärskompott, mörk choklad & ricotta kräm.
Baked red apple with white wine & cardamom, served with gooseberry compote, dark chocolate- & ricotta creme.