



## 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 ●●●○ 59:-

Pommes med en dipsås.

*Potato chips with one dipping sauce.*

### SMALL NACHOPLATE ●● 59:-

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

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

### GARLIC BREAD ●●○ 79:-

Surdegsbröd rostad med vitlök och persilja, serverat med hummus med saltorkade tomater.

*Sourdough bread toasted with garlic and parsley, served with sundried tomato hummus.*

## LIGHTER ALTERNATIVES

---

### SHEPHERD'S PIE ●○ 139:-

Klassisk engelsk köttfärs-paj, 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 ○ 149:-

Grillad flankstek på rostad surdegsbröd med dijonmajonnäs, mixesallad, pepparrot och äggula.

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

### CHILI CON CARNE ○ 109:-

Chili con carne på långkokt högrev och kidneybönor, serverat med creme fraiche. Rekommenderas att lägga till en liten nachos tallrik (+59 kr).

*Chili con carne with slow-cooked chuck beef and kidney beans, served with crème fraiche. Recommended to add a small nacho plate (+59kr).*

### PORCINI MUSHROOM SOUP ●●○ 149:-

Soppa på Karl Johan svamp, serveras med friterad purjolök, rostade pistagenötter, ört olja och vitlöksbröd.

*Porcini mushroom soup, served with fried leek, roasted pistachio nuts, herb oil and garlic bread.*

- Vegetarisk
- Veganskt
- Laktosfritt
- Glutenfritt

## BURGERS

---

**JOHN SCOTT'S BURGER 160g** ○ **189:-**  
 Hamburgare gjord på 100% svenskt högreiv med, 12 månader lagrad prästost, bacon, sallad, tomat och syrad rödlök. Serveras med pommes, majonnäs och chipotlemajonnäs.  
*Chuck burger made from 100% Swedish beef with 12 years matured Swedish cheese, bacon, lettuce, tomatoes and pickled red onion. Served with chips, mayonnaise and chipotle mayonnaise.*

**VEGAN BURGER 100g** ○ ○ ○ ○ **129:-**  
 Vegansk soyaburgare med vegansk lagrad cheddarost, sallad, tomat och syrad rödlök. Serveras med pommes och tryffelaioli.  
*Vegan soy burger with vegan matured cheddar cheese, salad, tomatoes and pickled red onion. Served with chips and truffle aioli.*

**HALLOUMI & MUSHROOM BURGER 100g** ○ ○ **129:-**  
 Halloumiburgare med stekt svamp, sallad, tomat och syrad rödlök. Serveras med pommes och tryffelaioli.  
*Halloumi burger with pan fried mushrooms, salad, tomatoes and pickled red onion. Served with chips and truffle aioli.*

*OBS! ○ Kan serveras med glutenfritt bröd.*

*OBS! ○ Can be served with gluten free bread.*

### EXTRAS

---

EXTRA FLANKSTEAK 100G	85:-
EXTRA BURGERPATTY 160G	70:-
EXTRA HALLOUMI OR VEGAN PATTY 100G	55:-
FRIED ONION RINGS 6 PIECES	45:-
JALAPEÑOS	12:-
PICKLED RED ONION	12:-
AGED SWEDISH CHEESE OR VEGAN CHEDDAR	15:-
BACON	15:-
DIPPING SAUCE	12:-

*Mayonnaise (○) / Chipotle mayo (○) / Truffle aioli (○) / Dijon mayo (○) / Sundried tomato hummus (○) / Cauliflower Purée / Crème Fraiche / Salsa (○) / Tartar sauce / Portwine & Rosemary sauce / Lemon & Leek sauce*

- Vegetarisk
- Veganskt
- Laktosfritt
- Glutenfritt

## MAIN COURSES

---

### JOHN SCOTT'S FISH AND CHIPS ○ ○ 189:-

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.*

### FLANKSTEAK 200g ○ ○ 279:-

Grillad flankstek serverad med portvin- & rosmarinsås, smashed potatis med vitlök, blomkålspuré, picklad blomkål, stekt karl johan svamp och broccoli.

*Grilled flanksteak served with a port- & rosemary sauce, smashed potatoes with garlic, a cauliflower purée, pickled cauliflower, pan fried porcini mushrooms and broccoli.*

### CIDER BAKED CABBAGE ○ ○ ○ 179:-

Ciderbakad röd spetskål med smashed potatis med vitlök, hummus med soltorkade tomat, stekt broccoli och syrad blomkål. Toppat med Prosociano ost och rostad mandel.

*Cider baked red lace cabbage served with smashed potatoes with garlic, sundried tomato hummus, pan fried broccoli and pickled cauliflower. Topped with Prosociano cheese and roasted almonds.*

### SALMON ○ ○ 249:-

Stekt lax med citron- & purjulökssås, smashed potatis med vitlök, blomkålspuré, syrad blomkål, bakad fänkål, polkabetor och örtolja.

*Pan fried salmon with lemon & leek sauce, smashed potatoes with garlic, a cauliflower purée, pickled cauliflower, baked fennel, chioggia beets and herb oil.*

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

## DESSERTS

---

### CHOCOLATE TRUFFLES ○ 29:-/pc

Välj mellan Kirsch, Rom, Hallon- & Konjak, Gräddtryffel, Vanilj, Latte Macchiato eller Champagne.

*Choose between Kirsch, Rum, Raspberry Brandy, Cream, Vanilla, Latte Macchiato or Marc de Champagne*

### PANNACOTTA ○ ○ ○ 119:-

Pannacotta med säsongens smak och topping.

*Pannacotta with seasonal flavouring and topping.*