



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!

- Vegetarian
- Vegan
- Lactose free
- Gluten free

SNACKS/STARTERS

CHIPS ● ○ ○ ○ 59:-

Pommes med en dippsås.

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 aioli.

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

LIGHTER ALTERNATIVES

TIKKA MASALA (○) ○ 149:-

Indisk kryddig gryta med tomat och chili. Serveras med klassiskt naanbröd. Välj mellan kyckling och kikärter (för vegetarisk).

Indian stew with spices, tomato and chili. Served with a classic naan bread. Choose between chicken or chickpeas (for vegetarian).

BOOKMAKER TOAST ○ 159:-

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

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

BIG NACHOPLATE ● ○ 129:-

Stor tallrik med nachos, smält ost, jalapeños, blandade bönor, paprika och majs. Serveras med salsa och crème fraiche.

Big nacho plate with melted cheese, jalapeños, mixed beans, bellpeppers and corn. Served with salsa and crème fraiche.

BBQ TOFU TOAST ● ○ ○ 139:-

Chipotle BBQ tofu på rostad surdegsbröd med mixsallad, raw-slaw på kål och äpple toppat med rostade kikärter och syrad rödkål.

Chipotle BBQ tofu on toasted sourdough bread with mixed salad, apple and kale raw-slaw, roasted chickpeas and pickled red cabbage.

- Vegetarian
- Vegan
- Lactose free
- Gluten free

BURGERS ○ = Can be made with gluten free bread!

JOHN SCOTT'S BURGER 160g ○ **189:-**
 Hamburgare gjord på 100% svenskt högreiv med, cheddarost, bacon, sallad, tomat och syrad rödlök. Serveras med pommes, aioli och chilimajonnäs.
Chuck burger made from 100% Swedish beef with cheddar cheese, bacon, lettuce, tomatoes and pickled red onion. Served with chips, aioli and chili mayonnaise.

PULLED JACKFRUIT BURGER 100g ○ ○ ○ ○ **129:-**
 Vegansk barbeque jackfrukt burgare med sallad, coleslaw och syrad rödlök. Serveras med pommes och aioli.
Vegan barbeque jackfruit burger with, salad, coleslaw and pickled red onion. Served with chips and aioli.

HALLOUMI & MUSHROOM BURGER 100g ○ ○ **139:-**
 Halloumiburgare med stekt svamp, sallad, tomat och syrad rödlök. Serveras med pommes och aioli.
Halloumi burger with pan fried mushrooms, salad, tomatoes and pickled red onion. Served with chips and aioli.

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 ○ ○ **249:-**
 Grillad flankstek serverad med bearnaisesås, pommes, ugnsbakade grönsaker och mixsalad.
Grilled flank steak served with bearnaise sauce, chips, oven baked vegetables and mixed salad.

RISOTTO ○ ○ ○ ○ **169:-**
 Risotto på gröna ärtor och spenat. Serveras med sockerärtor, friterad brysselkål och mandel.
Risotto with green peas and spinach. Served with sugar snap peas, fried brussels sprouts and almonds.

CLUB SANDWICH ○ **179:-**
 Grillad kyckling på rostat surdegsbröd med bacon, sallad, tomat och currymajonnäs. Serveras med pommes och majonnäs.
Grilled chicken on toasted sourdough bread with bacon, salad, tomato and curry mayonnaise. Served with chips and mayonnaise.

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

- Vegetarian
- Vegan
- Lactose free
- Gluten free

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

LEMON & COCONUT POSSET ○ ○ ○ ○ 95:-

Citron posset på kokosmjölk, serverad med jordgubbskompott.

Lemon posset with coconut milk, served with strawberry compote.

HOMEMADE DOUGHNUT HOLES ○ 95:-

Kanelsockrade munkbollar serverade med vaniljglass och saltkaramellsås.

Sugared doughnut holes with cinnamon. Served with vanilla ice-cream and salted caramel drizzle.