



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 or POTATO WEDGES ● ● ● ● 59:-
 Pommes eller potatisklyftor med en dipsås.
Potato chips or potato wedges with one dipping sauce.

NACHOPLATE ● ● 96:-
 Nachotallrik med smält ost och jalapeños. Serveras med guacamole, salsa och crème fraîche.
Nacho plate with melted cheese and jalapeños. Served with guacamole, salsa, and crème fraîche.

GARLIC BREAD ● ● ● 79:-
 Surdegsbröd rostat med vitlök och persilja, serverat med aioli.
Sourdough bread toasted with garlic and parsley, served with aioli.

PIMENTOS DE PADRON ● ● ● ● 69:-
 Friterade pimentos de padron med flingsalt.
Deep fried pimentos de padron with sea salt.

LIGHTER ALTERNATIVES

JERUSALEM ARTICHOKE SOUP ● ● ● (o) small 109:- big 159:-
 Soppa på jordärtskocka serverad med pimiento de padrones, röda linser, friterad grönkål och örtolja. Stor portion serveras med grillat surdegsbröd.
Jerusalem artichoke soup served with pimiento de padrones, red lentils, deep fried green kale and herb infused oil. Big portion served with grilled sourdough bread.

CHILI CON CARNE ● small 119:- big 169:-
 Chili con carne på nattbakad högrek och kidneybönor, serverat med crème fraîche. Stor portion serveras med nacho chips.
Chili con carne with slow-cooked chuck beef and kidney beans, served with crème fraîche. Big portion served with nacho chips.

TOMATO & LEEK PIE ● ● ● ● small 109:- big 159:-
 Vegansk paj på med körsbärstomat, saltorkad tomat, purjolök och prosociano ost. Serveras med mixsallad och örtolja.
Vegan pie on made with cherry tomatoes, sundried tomatoes, leeks and prosociano cheese. Served with mixed salad and herb oil.

BOOKMAKER TOAST ● 100g 149:- 200g 229:-
 Grillad flankstek på rostat surdegsbröd med dijonnaise, mixsallad, pepparrot och äggula. Rekommenderat med pommes (+59 kr).
Grilled flank steak on toasted sourdough bread with dijonnaise, mixed salad, horseradish and egg yolk. Recommended with chips (+59 kr).

- 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 högrev med, cheddarost, bacon, sallad, syrad gurka och syrad rödlök. Serveras med pommes, aioli och crispy chilli-majonnäs.

Chuck burger made from 100% Swedish beef with cheddar cheese, bacon, lettuce, pickled cucumber and pickled red onion. Served with chips, aioli and crispy chili mayonnaise.

SPICY VEGAN BURGER 100g ○ ○ ○ ○

149:-

Vegansk burgare med sallad, jalapeño, syrad gurka, rostad lök och tryffelmajonnäs. Serveras med pommes och aioli.

Vegan burger with, salad, jalapeño, pickled cucumber, roasted onion and truffle mayonnaise. Served with chips and aioli.

HALLOUMI BURGER 115g ○ ○

159:-

Halloumi burgare med sallad, syrad gurka och syrad rödlök. Serveras med pommes och aioli.

Halloumi burger with salad, pickled cucumber and pickled red onion. Served with chips and aioli.

EXTRAS

EXTRA FLANK STEAK 100G	85:-
EXTRA PORK TENDERLOIN 100G	70:-
EXTRA BURGERPATTY 160G	70:-
EXTRA HALLOUMI 115G	65:-
EXTRA VEGANPATTY 100G	55:-
CHEDDAR CHEESE	15:-
BACON	15:-
JALAPEÑOS	12:-
ROASTED ONION	8:-
PICKLED CUCUMBER	8:-
PICKLED RED ONION	8:-
DIPPING SAUCE	12:-

*Mayonnaise/ Crispy Chili mayo/ Aioli/ Truffle mayo/ Dijonnaise/
Herb mayo/ Bearnaise sauce*

OBS! For vegan sauce choose any mayonnaise

MAIN COURSES

- Vegetarian
- Vegan
- Lactose free
- Gluten free

JOHN SCOTT'S FISH AND CHIPS ○

189:-

Ölpanerad torsk serverad med pommes, 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.

FLANK STEAK 200g ○ ○

269:-

Grillad flankstek serverad med mixsallad, bearnaisesås, friterad grönkål, grillad morot och klyftpotatis.

Grilled flank steak served with mixed salad, bearnaise sauce, deep fried green kale, grilled carrots and potato wedges.

SLOW COOKED PORK TENDERLOIN 200g ○ ○

179:-

Nattbakad fläskkarré med honung- & chipotle glaze. Serverad med mixsallad, pommes, tryffelmajonnäs, rostad majs med cayennepeppar samt pimiento de padron.

Slow cooked pork tenderloin with honey- & chipotle glaze. Served with mixed salad, chips, truffle mayonnaise, pan fried corn with cayenne pepper and pimiento de padron.

GLAZED SALMON ○ ○

199:-

Honungs- & rosmarin glaserad lax serverad med potatisklyftor, örtmajonnäs, grillade morötter och pimientos de padron.

Honey- & rosmarin glazed salmon served with potato wedges, herb mayonnaise, grilled carrots and pimientos de padron.

CHEFS CHOICE Have a look at the board by the bar!

VARIES:-

DESSERTS

CHOCOLATE TRUFFLES ○

29:-/pc

Säsongens smaker (fråga personalen).

Seasonal (Ask the staff).

CHOCOLATE FONDANT ○

99:-

Mörk choklad fondant med vaniljglass och salt karamellsås.

Dark chocolate fondant with vanilla ice-cream and salted caramel sauce.