



## 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 Josephsson 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

GRATINERADE NACHOS ..... 89 kr

Cheddar- och Mozzarellaost, Guacamole och Salsa

*Gratinated Nachos - Cheddar- and Mozzarella Cheese, Guacamole and Salsa*

JALAPENO POPPERS & MOZZARELLA STICKS ..... 135 kr

med Chipotle Dip

*with Chipotle Dip*

CHARKTALLRIK // COLD CUT PLATE ..... 149 kr

Oliver, Cornichons, Prosciutto, Salami Milano, Salsicca, Levain Baguette

*Olives, Cornichons, Prosciutto, Salami Milano, Salsicca, Baguette au Levain*

## FRÅN KUSTEN // FROM THE COASTLINE

FISH & CHIPS ..... 179 kr

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

*Fried Cod Fillet, Lemon, Dill- & Pickle Remoulade, French Fries*

MOULES FRITES ..... 185 kr

Blåmusslor, Vitvinssås, Persilja, Vitlök, Grillat Levain Bröd,

Pommes Frites, Aioli

*Mussels, White Wine Sauce, Parsley, Garlic, Grilled Levain Bread, Aioli, French Fries*

## SMÖRGÅSAR & SALLADER // SANDWICHES & SALADS

SOMMARSALLAD // SUMMER SALAD ..... 155 kr

Gratinerad Getost, Quinoa, Melon, Tomat, Sallad, Honungsdressing

*Gratinated Goat Cheese, Quinoa, Melon, Tomato, Salad, Honey Vinaigrette*

CAESARSALLAD, KYCKLING // CHICKEN ..... 159 kr

Grillad Majskyklingfilé, Romansallad, Rödlök, Bacon, Tomat,

Dressing, Krutonger, Parmesanost

*Grilled Corn Chicken Fillet, Roman Salad, Red Onion, Bacon, Tomato, Dressing,*

*Croutons, Parmesan Cheese*

CAESARSALLAD, RÄKOR // SHRIMP ..... 169 kr

Färska Räkor, Romansallad, Rödlök, Tomat, Dressing, Krutonger,

Parmesanost

*Fresh Shrimps, Roman Salad, Red Onion, Tomato, Dressing, Croutons, Parmesan Cheese*

RÄKSMÖRGÅS // SHRIMP SANDWICH ..... 199 kr

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

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

TOAST SKAGEN, STOR // LARGE ..... 195 kr

Skagenröra på Grillat Surdegsbröd, Dill, Stenbitsrom, Rödlök, Citron

*"Skagenröra" on Grilled Levain Bread, Dill, Roe, Red Onion, Lemon*

TOAST SKAGEN, LITEN // SMALL ..... 145 kr

Skagenröra på Grillat Surdegsbröd, Dill, Stenbitsrom, Rödlök, Citron

*"Skagenröra" on Grilled Levain Bread, Dill, Roe, Red Onion, Lemon*

## HAMBURGARE // HAMBURGERS

### JOHN SCOTT'S BURGER – 140G 149 kr

Bringa- och Högrevsburgare, Cheddarost, Bacon, Sallad, Dressing, Tomat,  
Picklad Rödlök, Saltgurka, Brioche Bröd, Pommes Frites, Tre Dipsåser  
*Chuck- and Brisket Burger, Cheddar Cheese, Bacon, Salad, Dressing, Tomato, Pickled Red Onion,  
Salt Cucumber, Brioche Bred, French Fries, Three Dip Sauces*

### CHEESEBURGER – 140G 149 kr

Bringa- och Högrevsburgare, 2 st Pepper Jack Cheese, Tomat, Karamelliserad Lök,  
Picklad Gurka, Brioche Bröd, Pommes Frites, Chipotle Dip  
*Chuck- and Brisket Burger, 2xPepper Jack Cheese, Tomato, Caramelized Onion, Pickled Cucumber,  
Brioche Bread, French Fries, Chipotle Dip*

### HALLOUMIBURGER 149 kr

Halloumiburgare, Grillad Röd Paprika, Sallad, Tomat, Picklad Rödlök, Brioche Bröd,  
Pommes Frites, Aioli  
*Halloumiburger, Grilled Red Pepper, Salad, Tomato, Pickled Red Onion, Brioche Bread, French Fries, Aioli*

### VEGANBURGER 149 kr

Umamiburgare, Sallad, Tomat, Picklad Gurka, Rödlök, Avokado,  
Pommes Frites, Chipotle Dip  
*Umami Burger, Salad, Tomato, Pickled Cucumber, Red Onion, Avocado, French Fries, Chipotle Dip*

Byta till Sötpotatispommes?  
Change to Sweet Potato Fries? **+10**

Hungrig? Extra Burgare  
Hungry? Extra Burger **+50**

## BIFF // STEAK

### GRILLAD RYGGBIFF – 200G // SIRLOIN STEAK – 200G 255 kr

Grillad Ryggbiff, Grönpepparsås, Tomatsallad, Pommes Frites  
*Sirloin Steak – Green Pepper Sauce, Tomato Salad, French Fries*

## TILLBEHÖR // EXTRAS

|                                                                                   |       |
|-----------------------------------------------------------------------------------|-------|
| GRILLAT BRÖD MED VITLÖKSSMÖR OCH OST / HOT CRUSTY BREAD, GARLIC BUTTER AND CHEESE | 45 kr |
| POMMES FRITES MED DIP / FRENCH FRIES WITH DIP                                     | 39 kr |
| SÖTPOTATISPOMMES FRITES MED DIP / SWEET POTATO FRENCH FRIES WITH DIP              | 49 kr |
| LÖKRINGAR / ONION RINGS                                                           | 38 kr |
| BLANDSALLAD / MIXED SALAD                                                         | 35 kr |
| TRYFFELMAJONNÄS ELLER GUACAMOLE / TRUFFEL MAYONNAISE OR GUACAMOLE                 | 25 kr |
| BÉARNAISE ELLER CHIPOTLE DIP / BÉARNAISE OR CHIPOTLE DIP                          | 20 kr |
| ÖRT- OCH VITLÖKSMAJONNÄS / HERB- AND GARLIC MAYONNAISE                            | 20 kr |
| DILL- & PICKLE REMOULADE / DILL- & PICKLE REMOULADE                               | 20 kr |

## DESSERTER // DESSERTS

### GLASS // MIXED ICECREAM 85 kr

Vanilj-, Choklad- och Jordgubbsglass med Maränger och Jordgubbscoulis  
*Vanilla, Chocolate and Strawberry with Merengues and Coulis*

### LIMONCELLO CREME BRULEE 90 kr

med Färska Bär och Hallonsorbet  
*with Fresh Berries and Raspberry Sorbet*

## VIN/WINE

| RÖTT/RED                                                                                                                                                                                                                                     | GLASS  | BOTTLE   |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------|----------|
| <b>Caliza</b> – La Mancha, Spanien – Merlot Shirah Tempranillo 76 kr<br><i>Soft tannins and well balanced in fruitiness and spices.</i>                                                                                                      | 76 kr  | 356 kr   |
| <b>Bellareta</b> – Abruzzo, Italien – Cabernet sauvignon<br><i>Medium bodied and fruity wine with balanced acidity and soft tannins.</i>                                                                                                     | 86 kr  | 403 kr   |
| <b>Cavalieri Ripasso</b> – Valpolicella Italien – Corvina, Rondinella, Molinara<br><i>Full-bodied balanced taste of fruit and berries with a distinct spiciness.</i>                                                                         | 96 kr  | 451 kr   |
| ROSÉ                                                                                                                                                                                                                                         | GLAS   | BOTTLE   |
| <b>Villehaute Rose</b> – Frankrike<br><i>Light with fruity aromas and a slight acidity.</i>                                                                                                                                                  | 76 kr  | 356 kr   |
| <b>Château de Berne Romance Rosé</b> – Provance, Frankrike<br><i>A classic Provence wine, light and dry fresh with good fruitiness.</i>                                                                                                      | 96 kr  | 451 kr   |
| VITT/WHITE                                                                                                                                                                                                                                   | GLASS  | FLASKA   |
| <b>Los Arboles</b> – Mendoza, Argentina – Chardonnay<br><i>Fruity aroma of citrus, apple, peach. Light to medium-bodied with some acidity.</i>                                                                                               | 76 kr  | 356 kr   |
| <b>The Guardian</b> – Western cape, Sydafrika – Sauvignon Blanc<br><i>Fresh and fruity with hints of tropical fruit, gooseberries and pear.</i>                                                                                              | 86 kr  | 403 kr   |
| <b>Domaine Kuehn</b> – Alsace, Frankrike – Riesling<br><i>Full-bodied, slightly sour with a balanced sweetness.</i>                                                                                                                          | 106 kr | 497 kr   |
| <b>Arnaud Baillet Bourgogne Chardonnay</b> – Frankrike – Chardonnay<br><i>Stored for 10 months in French barrels. Tones of citrus, pear and a hint of stone fruits with fine acidity.</i>                                                    |        | 750 kr   |
| CHAMPAGNE/SPARKLING                                                                                                                                                                                                                          | GLASS  | BOTTLE   |
| <b>Rodestiu Brut Cava</b> – Penedés ,Spanien - Xarel-lo, Macabeo, Parellada<br><i>Dry and medium-bodied with hints of fresh tones.</i>                                                                                                       | 79 kr  | 369 kr   |
| <b>Champagne Pannier Extra Brut</b> – Champagne, Frankrike – Chardonnay, Pinot noir<br><i>Lively bubbles with fresh hints of citrus, green apples and breadiness.<br/>In addition, there is a good aftertaste and well balanced acidity.</i> |        | 829 kr   |
| <b>Mumm Grand Cordon</b> – Champagne, Frankrike - Pinot noir, Chardonnay, Pinot meunier<br><i>Intense taste with hints of fresh fruit. Lovely long aftertaste.</i>                                                                           |        | 890 kr   |
| <b>Moët &amp; Chandon Brut Impérial</b><br><i>Fruity. Very fresh taste with hints of bread, yellow apples and minerals.</i>                                                                                                                  |        | 995 kr   |
| <b>C. H. Mumm Miliseme 2004</b><br><i>Round in taste, dry and with a slight hint of apple and orange. Very good.<br/>2004 was a tough year, but Mumm has really made it happen.</i>                                                          |        | 1.399 kr |
| <b>C. H. Mumm &amp; Cie Champagne Cuvée R. Lalou Prestige 1999</b><br><i>One of the best years ever! Pleasant and perfect taste, dry and with an excellent acidity.</i>                                                                      |        | 2.499 kr |
| <b>Dom Perignon Vintage 2008</b><br><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>                                                 |        | 3.395 kr |

## DRAUGHT

| CIDER                                                | 40 CL | PINT(56,8 CL) |
|------------------------------------------------------|-------|---------------|
| Kopparberg Strawberry & Lime – Sweden                | 65 kr | 75 kr         |
| Kopparberg Pear – Sweden                             | 65 kr | 75 kr         |
| BEER                                                 |       |               |
| Sofiero Original – Sweden                            | 58 kr | 66 kr         |
| Höga Kusten – 70% lager, 30% ale – Sweden            | 67 kr | 77 kr         |
| Rickys IPA – Sweden                                  | 67 kr | 77 kr         |
| Budvar Czech Lager – Czech Republic                  | 67 kr | 77 kr         |
| Beer With Me – John Scotts Brewery Pale Ale – Sweden | 69 kr |               |
| Beeronade – John Scotts Brewery Lemon Ale – Sweden   | 69 kr |               |

## BOTTLE/CAN

| BEER                                                   |       |
|--------------------------------------------------------|-------|
| Pabst Blue Ribbon 33 cl – USA                          | 59 kr |
| Fagerhult 50 cl – Sweden                               | 77 kr |
| S:t Eriks Stadens Glutenfria IPA 33 cl – Sweden        | 86 kr |
| Guinness 33 cl – Ireland                               | 89 kr |
| CIDER                                                  |       |
| Kopparberg Naked Apple 33 cl – Sweden                  | 65:-  |
| Kopparberg Pear 33 cl – Sweden                         | 65:-  |
| Kopparberg Mixed Fruit 33 cl – Sweden                  | 65:-  |
| Kopparberg Apple Rosé 33 cl – Sweden                   | 65:-  |
| Kopparberg Elderflower & Lime 33 cl – Sweden           | 65:-  |
| Kopparberg Passionfruit 50 cl – Sweden                 | 69:-  |
| Kopparberg Cherry 50 cl – Sweden                       | 69:-  |
| READY-TO-DRINK CANS                                    |       |
| Kopparberg Gin & Lemonade. Strawberry & Lime 25 cl     | 65:-  |
| Kopparberg Gin & Lemonade. Passionfruit & Orange 25 cl | 65:-  |
| Kopparberg Hard Seltzer. Black Cherry 33 cl            | 76:-  |
| Kopparberg Hard Seltzer. Passionfruit 33 cl            | 76:-  |
| Kopparberg Hard Seltzer. Strawberry 33 cl              | 76:-  |



## NON-ALCOHOLIC BEVERAGE

---

### BEER & DRINKS, CAN

---

|                                                                    |      |
|--------------------------------------------------------------------|------|
| Sofiero 0,0% 33 cl                                                 | 39:- |
| Kopparberg Gin & Lemonade Passionfruit & Orange 25 cl Alcohol-Free | 36:- |
| Kopparberg Gin & Lemonade Strawberry & Lime 25 cl Alcohol-Free     | 36:- |

### CIDER, BOTTLE, 50 CL

---

|                                           |      |
|-------------------------------------------|------|
| Kopparberg Cider Pear Alcohol-Free        | 49:- |
| Kopparberg Cider Blueberry Alcohol-Free   | 49:- |
| Kopparberg Cider Mixed fruit Alcohol-Free | 49:- |

### CIDER, CAN 33 CL

---

|                                                 |      |
|-------------------------------------------------|------|
| Kopparberg Cider Pear Alcohol-Free              | 39:- |
| Kopparberg Cider Apple Rosé Alcohol-Free        | 39:- |
| Kopparberg Cider Strawberry & Lime Alcohol-Free | 39:- |

*Non alcoholic cocktails – Ask the barstaff for information*





# JOHN SCOTT'S BREWERY

In the vibrant heart of Gothenburg you find our microbrewery in the same building as John Scott's Palace. At John Scott's Brewery we craft our beer with carefully selected ingredients and with a true passion for modern beer and styles.

## We brew beer.

Our vision is to be that admired local brewer who can serve fresh made beer to the people. We want to be a trendsetter when it come to styles and flavours.

## We live beer.

As a part of the John Scott's group we are here to make you feel invited, no matter your knowledge in beer or level of interest.

## We serve beer.





# JOHN SCOTT'S BREWERY



## BEER WITH ME | PALE ALE 5,9%

A dry and well hopped pale ale with a taste of the Swedish forest and a hint of citrus. We find it well suited for spicy food.

Malt: Pilsner malt, Caramel malt, Munchener malt

Hops: Columbus, Amarillo, Simcoe, Chinook



## BEERONADE LEMON | ALE 5,3%

This is our take on a lemonade. To the wort boil we have added lemon zest and lemon juice. In the fermentation tank we added even more lemon.



## GUEST BEER Ask the staff about our guest beers.

BREWED IN-HOUSE, SERVED IN-HOUSE!

