

DESSERT



Kvällens Ostar 245
Ostar med tillbehör
Perfekt att dela

Fryst Chokladmousse 145
Semifryst chokladmousse, salt kolasås,
färskostskum, hasselnötter

Rabarberclafoutis 135
Glass på rostad rabarber, vaniljkräm, mandlar

Sorbet och sprit 135

Jordgubbspavlova 145
Jordgubbar, vaniljglass, fläder, maräng, mynta

Glass & Sorbet 55/st
Välj mellan:
vanilj / punsch / rostad rabarber / hallonsorbet

Chokladtryffel 45

COCKTAILS

Johannas Extra Dry Martini165 Bombay Premier Cru, Noilly Prat	Vesper Martini155 Bombay Sapphire, Absolut Vodka, Lillet Blanc
White Grapefruit Sour*160 Plymouth, Cointreau, Citron, Grapefrukt *(Innehåller äggvita)	Southside-ish*65 Citron, Mynta, Sockerlag *Alkoholfri

SNACKS

Oxtartar, Löjrom, Pata negra ,75/st	Sparristartelette med ramslök65/st
Mini Crab Roll65/st	Johannas Rockefeller65/st

FÖRRÄTTER



Petersons havskräftor

Kokta havskräftor med nystekt toast, citron & aioli
2 st 255
4 st 495
8 st 895

Ångad vit sparris190 Ramslökssmörsås, värcrudité, grillad citron	Vitello Krabbonato175 Kalvinnanlår, krabbemulsion, kronärtskocka, kapris Parmigiano Reggiano
Göteborgs minsta "räkmacka"165 Handskalade räkor, löjrom, äggcrème, krondill, citron	Pata Negra 36 mån, 50 gr275 Råriven tomat, crostini
Tunt skuren hälleflundra195 Yuzu kosho, gurka, kokos, limeblad, citrongräs, crispy chili-oilja	Sticky Iberico Bellota ribs155 Fermenterad svartpeppar, ingefära, vinäger korianderfrön, kimchi & päron slaw
	Tärnad råbiff på fjällko195 Dijonsenap, olivolja, pepparrot, schalottenlök, champinjon, äpple, krasse

OSTRON

Fine de Claire classic30/st
Johannas Ostron Rockefeller65/st Stuvad spenat, brynt smör, ramslök, parmesan

KAVIAR

Störkaviar Oscietra 10 gr285
Löjrom 30 gr285
Forellrom 30 gr145

Alla våra kaviarserveringar kommer med smörstekt toast, smetana, citron & gräslök

JOHANNA

HUVUDRÄTTER

Steak Frites Johanna.....385
220 gr Biff, URG, pepparsås och pommes frites

Tärnad råbiff på fjällko.....305
Dijonsenap, olivolja, pepparrot, schalottenlök, champinjon, äpple, krasse, pommes frites

Steaksallad.....295
Grillad flankstek, chimichurri, grillad gemsallad med sparris, rädisor, haricots verts, spetskål, confiterad potatis

Grillade musslor.....325
Blåmussla, vongole, vitlök, vitt vin, nduja korv, smör, örter, surdegsbröd

FRÅN GRILLEN

Alla grillade kött detaljer serveras med steaksämor. Grönt, fågel & fisk serveras med chimichurri. Komplettera med tillbehör efter egen smak.

250 gr Biff med kappa.....370
URG, grain 90 d

350 gr Vit & Grön Sparris.....280
EU

280 gr Entrecôte.....480
SCO, gräs

280 gr Hällefundra på ben.....425
NO, odlad

180 gr Oxfile.....480
SE, gräs, Dahlbergs

6 st Grillade Rödräkor.....425
ARG

100 gr Wagybiff.....545
JP, Kagoshima A5, 8-10 marmorering

280 gr Flankstek.....295
URG, grain, 90 d

250 gr Iberico Presa.....300
SPA, ekollon, belotta, Nieto cesar

250 gr Urbenat majskycklinglår.....225
SV

PREMIUM CUTS
FÖR 2 PERSONER

850 gr Entrecôte på ben.....1025
SE, gårdsdjur, hängd 28 d

800 gr Porterhouse.....1250
PL, gräs, 40 d

850 gr Biff på ben.....1025
IRL, gräs, 28 d

Premium cuts kräver längre tillagningstid

JOHANNA



Meny Johanna

Göteborgs minsta "räkmacka"
Handskalade räkor, löjrom, äggcrème, krodill, citron

Steak Frites Johanna
220 gr Biff, URG, pepparsås och pommes frites

Chokladmousse
Semifryst chokladmousse, salt kolasås, färskostskum, hasselnötter

675

Per person



Köksmästarens urval

**Biff på ben*,
Entrecôte, Flankstek
och Iberico Presa**

Serveras med pommes frites,
Sauce Bearnaise, tomatsallad, grönsallad
och Johannas steaksämor

545 p.p

Min 4 personer

*kräver längre tillagningstid

TILLBEHÖR

KALLA TILLBEHÖR

Tomatsallad55

Grönsallad55

Caesarsallad55

Grön sparris & haricots verts.....55

VARMA TILLBEHÖR

Färskpotatis med brynt smör & örter ...50

Talgfriterade pommes frites50

Ankconfiterad Rattepotatis50

Grillad färsk majs40

VÅRA SMÖR

Ört- & citronsmör35

Sobrasada- & chilismör45

VÅRA SÅSER

Pepparsås40

Romesco Picante40

Sauce Bearnaise (innehåller talg)50

Johannas Rödvinssås50

Sandefjordsås40

Chimichurri*40

*ingår till fisk, fågel och grönt från grillen