



KVÄLLSMATSEDEL NYBROGATAN 38

SERVERAS ALLA DAGAR FRÅN 16:00

SMÅ SERVERINGAR & FÖRRÄTTER

- OSTRON FINE DE CLAIRE med klassiska tillbehör: halvt dussin 165, dussin 310
råmarinerad TONFISKTACO chilimajonnäs, sojapärlor och koriander 110
krispig HALLOUMITACO med honung, chili, avokadokräm och rostade sesamfrön 115
ANKLEVERTACO med macadamianötskräm, karamelliserade nötter och sherryglace 125
nybrogatans SKAGENRÖRA med smörstekt bröd, dill och citron 210/275
vitlöksgratinerade SNIGLAR med persilja och grillat surdegsbröd 195
friterade CALAMARES med syrlig örtmajonnäs 145
krämig BURRATA med grillad melonsallad, jalapeño-olja och krispigt bröd 155
liten RÅBIFF med krispig och syrad jordärtskocka, rostade hasselnötter, äggula, riven parmesan och lite hetta 175
grillat SCAMPISPETT i het marinad med sotad lime, sesamemulsion och krispigt rispapper 145
LÖJROMSCHIPS med smetana, rödlök, dill och gräslök 185

HUVUDRÄTTER

- OMELETT med rökt skinka och mozzarella. serveras med pommes frites och grönsallad 195
VECKANS OMELETT med het fetaostkräm och broccolini. serveras med pommes frites och grönsallad 195
SVAMPMACKAN med stekt- och picklad kantarell, karamelliserad lökemulsion, finriven västerbotten och liten sallad 195
sotad oxrygg "PELLE JANZON" med löjrom, toast, rödlök, smetana, pepparrot, äggula och pommes frites 285
RÅBIFF med krispig och syrad jordärtskocka, rostade hasselnötter, äggula, riven parmesan, lite hetta och pommes frites 265
stekt GNOCCHI med krämig burrata, ramslökspesto, marinerade körsbärstomater och krispig purjolök 265
RÅKSALLAD med krispigt grönt, körsbärstomater, avokado, kokt ägg, citron och rhode island 265
CAESARSALLAD med bacon, parmesan, picklad silverlök, örkrutonger och grillad kycklinglårfile 255
vegetarisk CAESARSALLAD med parmesan, friterad halloumi, picklad silverlök och krispig avokado 255
smörstekta PILGRIMSMUSSLOR med risotto, skogssvamp, dillgremolata, citron och krispig ostronskivling 295
ångad RÖDING med sandefjordsås på brynt smör, örtslungad potatis, gurka, kålrabbi och forellrom 345
krispig SCHNITZEL på kalv med café de berlin-smör, kaprisssky, örtslungade bönor, picklad silverlök, potatisspett och riven gruyère 295
frasig RÅRAKA med forellrom, syrad grädde, rödlök, gräslök, dill och citron 235
frasig RÅRAKA med tångkaviar, syrad grädde, rödlök, gräslök, dill och citron 220
KALVKÖTTBULLAR med krämig gräddsås, potatispuré, rårörda lingon och pressgurka 235
grillad ENTRECÔTE med pommes frites, bearnaisesås, rödvinskyl och marinerade körsbärstomater 365
krämig PASTA RIGATONI med svamp, fermenterad vitlök, finriven tryffelpecorino och gröna blad 235
sesamfriterad TONFISK med marinerad vattenmelon, fetaost, salladslök, het majonnäs och leche de tigre 295
rimmad LAX med dill- och pepparrotstuvad potatis, grön sparris och citron 235
nybrogatans PLANKSTEK med grillad kalv, pommes duchesse, bearnaisesås, sotad tomat och baconlindade haricots verts 295

EFTERRÄTTER

- en bit OST med fikonmarmelad och krispigt bröd 95
ÄPPELPAJ med kanel, havrekrunch och vaniljglass 135
CHOKLADFONDANT med snickersnötter och vaniljglass 115
nybrogatans MOROTSKAKA med yoghurtisorbet, chokladsmulor och syrad morot 115
CRÈME BRÛLÉE 95
CHOKLADBOLL rullad i kokos 35
CHOKLADTRYFFEL 35
husets DUBAI-PRALIN 45
HAVTORNSSORBET 75



EVENING MENU NYBROGATAN 38

SERVED EVERY DAY FROM 4:00 PM

TACOS & SMALL SERVINGS

- OYSTERS FINE DE CLAIRE with mignonette: half a dozen 165, a dozen 310
fresh marinated TUNA TACO with chili mayonnaise, soy pearls and coriander 110
crispy HALLOUMI TACO with honey, chili, avocado cream and roasted sesame seeds 115
FOIE GRAS TACO with macadamia cream, caramelized nuts and sherry glaze 125
gratinated SNAILS in garlic with parsley and grilled sourdough bread 195
SHRIMPS IN MAYONNAISE "SKAGENRÖRA" with butterfried bread and lemon 210/275
crispy CALAMARES with herb mayonnaise 145
creamy BURRATA with grilled melon, jalapeño oil and crispy bread 155
small STEAK TARTARE with fried and pickled jerusalem artichoke, roasted hazelnuts, egg yolk, parmesan and cayenne 175
grilled SHRIMP SKEWER in hot marinade with blackened lime, sesame emulsion and crispy rice paper 145
VENDACE ROE CRISPS with smetana and chives 185

MAIN COURSES

- CLASSIC OMELETTE with smoked ham and mozzarella. served with french fries and a green leaf salad 195
WEEKLY OMELETTE with hot feta cheese cream and broccolini. served with french fries and a green leaf salad 195
MUSHROOM SANDWICH with fried and pickled chantarelles, caramelized onion emulsion, grated västerbottens cheese and a small sallad 195
blackened tenderloin "PELLE JANZON" with vendace roe, toast, red onion, smetana, horse radish, egg yolk and french fries 285
STEAK TARTARE with fried and pickled jerusalem artichoke, roasted hazelnuts, egg yolk, parmesan, cayenne and french fries 265
fried GNOCCHI with creamy burrata, wild garlic pesto, marinated cherry tomatoes and crispy leek 265
SHRIMP SALAD with crispy green leaves, cherry tomatoes, avocado, egg, lemon and rhode island dressing 265
CAESAR SALAD with bacon, parmesan, pickled onion, herb croutons and grilled chicken thigh fillet 255
vegetarian CAESAR SALAD with parmesan, deep-fried halloumi, pickled onion and crispy avocado 255
butter-fried SCALLOPS with risotto, mushrooms, dill gremolata, lemon and crispy oyster mushroom 295
steamed CHAR with browned butter sandejord sauce, herb potatoes, cucumber, kohlrabi and trout roe 345
crispy VEAL SCHNITZEL with café de berlin butter, capers gravy, pickled onion, haricots verts, potato skewer and grated gruyère 295
crispy SWEDISH HASH with trout roe, sour cream, red onion, chives, dill and lemon 235
crispy SWEDISH HASH with seaweed caviar, sour cream, red onion, chives, dill and lemon 220
VEAL MEATBALLS with cream sauce, lingonberries, potato purée and pickled cucumber 235
grilled RIBEYE STEAK with marinated cherry tomatoes, béarnaise sauce, red wine reduction and french fries 365
creamy PASTA RIGATONI with mushrooms, fermented garlic, truffle pecorino and green leaves 235
deep-fried TUNA with sesame seeds, marinated watermelon, feta cheese, scallions, spicy mayonnaise and leche de tigre 295
salted, cured SALMON with creamy dill and horseradish potatoes, green asparagus and lemon 235
grilled VEAL ON A PLANK with pommes duchesse, bearnaise sauce, blackened tomato and bacon-wrapped french beans 295

DESSERTS

- a piece of CHEESE with fig marmalade and crispy bread 95
APPLE PIE with cinnamon, oat crunch and vanilla ice cream 135
CHOCOLATE FONDANT with snickers peanuts and vanilla ice cream 115
N38 CARROT CAKE with yoghurt sorbet, chocolate crumbles and pickled carrot 115
CRÈME BRÛLÉE 95
CHOCOLATE BALL rolled in coco flakes 35
CHOCOLATE TRUFFLE 35
DUBAI PRALINE 45
SEA BUCKTHORNE SORBET 75