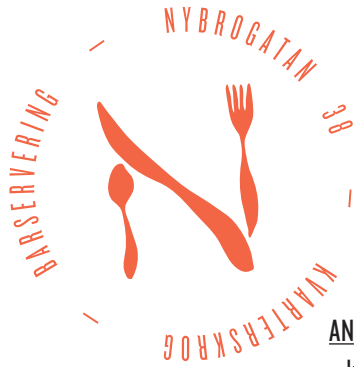




LUNCHMATSSEDEL NYBROGATAN 38

SERVERAS MÅNDAG TILL FREDAG FRÅN 11:00 - 15:00

SMÅ SERVERINGAR & FÖRRÄTTER

- OSTRON: FINE DE CLAIRE med klassiska tillbehör: halvt dussin 180, dussin 350
sojamarinerad TONFISKTACO med chilimajonnäs och koriander 120
ANKLEVERTACO med macadamianötskräm, karamelliserade nötter och sherryglace 135
krispig HALLOUMITACO med honung, chili, avokadokräm och rostade sesamfrön 115
friterade CALAMARES med syrlig örtmajonnäs 155
vitlöksgratinerade SNIGLAR med persilja och grillat surdegsbröd 195
nybrogatans SKAGENRÖRA med smörstekt bröd, löjrom, dill och citron 220/285
VÄSTERBOTTENSKROKETTER med tryffelmajonnäs och picklad silverlök 120
blandad RÅBIFF med soltorkad tomatkräm, kronärtskocka, syrlig ruccola, pinjenötter, krutonger, basilikaaioli och parmesan 185
LÖJROMSCHIPS med gräddfil, rödlök, dill och gräslök 185

DAGENS ANRÄTTNING

KOSTAR ALLTID 175 KR OCH SERVERAS MED NYBAKAT BRÖD OCH VISPAT SMÖR

7 JANUARI- 9 JANUARI

MÅNDAG: Brunch

TISDAG: Brunch

ONSDAG: LAMMFRIKADELLER med het tomatsås, rosmarin rostad potatis, smulad feta och krispig salvia
DRICK: BAIGORRI, NEGU, RIOJA, SPANIEN EKO HELT GLAS 160 / HALVT GLAS 80

TORSDAG: grillad MAJSKYCKLING med krämig dragonsås, potatis och palsternacks puré och rostad morot
DRICK: MAISON TRENEL, CHARDONNAY, BOURGOGNE, FRANKRIKE HELT GLAS 175 / HALVT GLAS 88

FREDAG: grillad KALV med konjaksås, hasselbackspotatis och smörstekta brytbönor
DRICK: CHASING LIONS CABERNET SAUVIGNON, CALIFORNIEN, USA HELT GLAS 165 / HALVT GLAS 83

HUVUDRÄTTER

- fransk LÖKSOPPA med gruyére gratinerat surdegsbröd 185
OMELETT med rökt skinka och mozzarella. serveras med pommes frites och grönsallad 195
VECKANS OMELETT med chevre, honung och pinjefrön. serveras med pommes frites och grönsallad 195
halstrad TONFISK med het majonnäs, marinerad gurskallad, risnudlar, krispigt rispapper och koriander 295
sotad oxrygg ”PELLE JANZON” med löjrom, toast, rödlök, smetana, pepparrot, äggula och pommes frites 325
blandad RÅBIFF med soltorkad tomatkräm, kronärtskocka, syrlig ruccola, pinjenötter, krutonger, basilikaaioli, parmesan och pommes frites 285
krispig SCHNITZEL på kalv med kaprislungad potatis, brynt smör, syrlig spetskål, ramlöksmajonnäs och riven västerbotten 295
CITRONRISOTTO med parmesan, krispig gremolata och marinerad kronärtskocka 275
OXKIND BOURGUIGNON med champinjoner, lök, rökt sidfläsk och potatispuré 285
frasig RÅRAKA med löjrom, gräddfil, rödlök, gräslök, dill och citron 325
frasig RÅRAKA med forellrom, gräddfil, rödlök, gräslök, dill och citron 275
frasig RÅRAKA med tångkaviar, gräddfil, rödlök, gräslök, dill och citron 255
KALVKÖTTBULLAR med krämig gräddsås, potatispuré, rårörda lingon och pressgurka 275
grillad ENTRECÔTE med pommes frites, bearnaisesås, rödvinskry och marinerade körsbärstomater 395
RÄKSALLAD med krispigt grönt, avokado, kokt ägg, pepparrot, kavringskrutonger, citron och het rhode island 275
CAESARSALLAD med bacon, parmesan, picklad silverlök, surdegskrutonger och grillad kycklingfilé 255
HALLOUMI-SALLAD med avokado, sesamfrön, björnbär, polkabetor, gröna blad, limedressing, brödkrisp, mynta och koriander 255
rimmad LAX med dill- och pepparrotstuvad potatis, primörer och citron 265