



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
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 saltorkad tomatkräm, kronärtskocka, syrlig ruccola, pinjenötter, krutonger, basilikaaioli och parmesan 185
nybrogatans CEVICHE på tonfisk, scampi och röding med leche de tigre och koriander 185
LÖJROMSCHIPS med gräddfil, rödlök, dill och gräslök 185
SVAMPMACKAN med stekta- och picklade kantareller, karamelliserad lökemulsion och finriven västerbotten 195

DAGENS ANRÄTTNING

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

8 SEPTEMBER - 12 SEPTEMBER

MÅNDAG: SCAMPI LINGUINI med blåmusslor, het tomatås, finriven comté och krispig gremolata
DRICK: UMATHUM, ZWEIGELT, BURGENLAND, ÖSTERRIKE BIO HELT GLAS 160 / HALVT GLAS 80

TISDAG: krispig SCHNITZEL med timjansrostad potatis, krämig svampsås och sotad morot
DRICK: PAULY, GENERATIONS RIESLING FEINHERB, MOSEL, TYSKLAND HELT GLAS 160 / HALVT GLAS 80

ONSDAG: brödstekt SEJRYGG GRENOBLE med brynt smör, rödbetor, kapris, citron och örtslungad potatis
DRICK: GOTLANDS BRYGGERI, SLEEPY BULLDOG - PALE ALE 4,8 %, SVERIGE 89 (+ O.P. ANDERSSON AKVAVIT 75/3CL)

TORSDAG: grillad KYCKLINGLÅRFILÉ med svampstuvad gnocchi, ruccola och finriven parmesan
DRICK: DOMAIN BEGUDE, TERROIR 11300, (CHARDONNAY) LANGEDOC, LIMOUX, FRANKRIKE EKO HELT GLAS 180 / HALVT GLAS 90

FREDAG: grillad KALV med potatispuré, bacon, purjolök och rödvinssås
DRICK: DUCKHORN, DECOY PINOT NOIR, CALIFORNIA, USA HELT GLAS 165 / HALVT GLAS 83

HUVUDRÄTTER

- OMELETT med rökt skinka och mozzarella. serveras med pommes frites och grönsallad 195
VECKANS OMELETT med marinerad kronärtskocka och parmesan. serveras med pommes frites och grönsallad 195
halstrad TONFISK med marinerad vattenmelon, fetaost, salladslök, het majonnäs och leche de tigre 295
sotad oxrygg "PELLE JANZON" med löjrom, toast, rödlök, smetana, pepparrot, äggula och pommes frites 325
blandad RÅBIFF med saltorkad tomatkräm, kronärtskocka, syrlig ruccola, pinjenötter, krutonger, basilikaaioli, parmesan och pommes frites 285
CITRONRISOTTO med parmesan, krispig gremolata och marinerad kronärtskocka 275
krispig SCHNITZEL på kalv med kaprislungad potatis, brynt smör, syrlig spetskål, ramlöksmajonnäs och riven västerbotten 295
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, rödvinssky och marinerade körsbärstomater 395
RÅKSALLAD 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 pepparrotsstuvad potatis, primörer och citron 265
LERPOTTASILL med brynt smör, ägg, färskpotatis, rödlök, gräslök och dill 195

VILL NI VETA EXAKT VAD MATEN INNEHÅLLER? FRÅGA ER KYPARE SÅ BERÄTTAR VI.