



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
- vitlöksgatinerade 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

6 OKTOBER - 10 OKTOBER

MÅNDAG: BOEUF BOURGUIGNON med rökt sidfläsk, champinjoner, morot, syltlök, potatispuré och persilja
DRICK: MAISON TRENEL, PINOT NOIR, BOURGOGNE FRANKRIKE HELT GLAS 180 / HALVT GLAS 90

TISDAG: parmesanpanerad SCHNITZEL med råstekt potatis, smörad tomatås och sotad blomkål
DRICK: BROGSITTER TERRA NOIR SPÄTBURGUNDER, RHEINHESSEN, TYSKLAND EKO HELT GLAS 160 / HALVT GLAS 80

ONSDAG: stekt GÖS med kräfrisotto, dillgremolata, citron och gröna blad
DRICK: J. LEITZ MAGIC MOUNTAIN, RIESLING, TYSKLAND HELT GLAS 170 / HALVT GLAS 85

TORSDAG: grillad KYCKLINGFILÉ med örtrostad potatis, het fetaostkräm, rödvinssky och krispig broccoli
DRICK: RENATO RATTI, NEBBIOLO "OCHETTI" LANGHE, PIEMONTE, ITALIEN HELT GLAS 175 / HALVT GLAS 88

FREDAG: grillad TENDERSTRIP med pommes duchesse, baconlindade haricots verts och choronsås
DRICK: CHATEAU BEL-AIR, LUSSAC ST-EMILION, BORDEAUX, FRANKRIKE HELT GLAS 180 / HALVT GLAS 90

HUVUDRÄTTER

- OMELETT med rökt skinka och mozzarella. serveras med pommes frites och grönsallad 195
- VECKANS OMELETT med öjebyröra och citron. serveras med pommes frites och grönsallad 195
- halstrad TONFISK med marinerad vattenmelon, fetaost, salladslök, het majonnäs och leche de tigre 295
- sotad oxyrygg “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, polkabeter, 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.