



## 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

20 OKTOBER - 24 OKTOBER

MÅNDAG: tomatbräserad KALV med kronärtskocka, kaprisbär, oliver, morot, örtrostad potatis och krispig gremolata  
DRICK: CARLIN DE PAOLO, BARBERA D'ASTI SUPERIORE, PIEMONTE, ITALIEN HELT GLAS 160 / HALVT GLAS 80

TISDAG: krispig SCHNITZEL med jägarsås, råstekt potatis och gröna ärtor  
DRICK: J. LEITZ MAGIC MOUNTAIN, RIESLING, TYSKLAND HELT GLAS 170 / HALVT GLAS 85

ONSDAG: grillad LAMMFÄRSBIFF med rostad potatis, het ratatouille och aioli  
DRICK: BAIGORRI, NEGU, RIOJA, SPANIEN EKO HELT GLAS 160 / HALVT GLAS 80

TORSDAG: grillad KYCKLINGFILÉ med krämig dragonsås, potatispuré och vitlöksstekta brytbönor  
DRICK: MORGAN BAY CELLARS, CHARDONNAY, CALIFORNIEN, USA HELT GLAS 165 / HALVT GLAS 83

FREDAG: STEAK MINUTE med bourbonglacerad lök, smörstekt kulpotatis och rosépepparsås  
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 comté och karamelliserad lök. 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, ramslöksmajonnäs 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.



# LUNCH MENU NYBROGATAN 38

SERVED EVERY DAY FROM 11:00

## STARTERS & SMALL SERVINGS

- OYSTERS FINE DE CLAIRE with mignonette: half a dozen 180, a dozen 350
- crispy CALAMARES with herb mayonnaise 155
- gratinated SNAILS in garlic with parsley and grilled sourdough bread 195
- SHRIMPS IN MAYONNAISE "SKAGENRÖRA" with butterfried bread, vendace roe, dill and lemon 220/285
- CROQUETTES with västerbottens cheese, truffle mayonnaise and pickled onion 120
- STEAK TARTARE with sun-dried tomato emulsion, artichoke, arugula, pine nuts, croutons, basil aioli and parmesan 185
- tuna, scampi and char CEVICHE with leche de tigre and cilantro 185
- VENDACE ROE CRISPS with sour cream, red onion, dill and chives 185
- MUSHROOM SANDWICH with fried and pickled chantarelles, caramelized onion emulsion and grated västerbottens cheese 195

## OUR DAILY DISH

ALWAYS COSTS 175 SEK AND IS SERVED WITH FRESHLY BAKED BREAD AND WHIPPED BUTTER

OCTOBER 20 - OCTOBER 24

MONDAY: braised VEAL in tomato with artichoke, capers berries, olives, carrot, herb roasted potatoes and crispy gremolata  
**DRINK: CARLIN DE PAOLO, BARBERA D'ASTI SUPERIORE, PIEDMONT, ITALY    FULL GLASS 160 / HALF GLASS 80**

TUESDAY: crispy SCHNITZEL with mushroom sauce, fried potatoes and green peas  
**DRINK: J. LEITZ, MAGIC MOUNTAIN, RIESLING, GERMANY    FULL GLASS 170 / HALF GLASS 85**

WEDNESDAY: grilled LAMB PATTY with roasted potatoes, spicy ratatouille and aioli  
**DRINK: BAIGORRI, NEGU, RIOJA, SPAIN    EKO    FULL GLASS 160 / HALF GLASS 80**

THURSDAY: grilled CHICKEN FILLET with creamy tarragon sauce, potato purée and garlic-fried french beans  
**DRINK: MORGAN BAY CELLARS, CHARDONNAY, CALIFORNIA, USA    FULL GLASS 165 / HALF GLASS 83**

FRIDAY: STEAK MINUTE with bourbon glazed onions, butter-fried potatoes and pink pepper sauce  
**DRINK: CHATEAU BEL-AIR, LUSSAC ST-EMILION, BORDEAUX, FRANCE    FULL GLASS 180 / HALF GLASS 90**

## MAIN COURSES

- CLASSIC OMELETTE with smoked ham and mozzarella. served with french fries and a green leaf salad 195
- WEEKLY OMELETTE with comté cheese and caramelized onions. served with french fries and a green leaf salad 195
- blackened tenderloin "PELLE JANZON" with vendace roe, toast, red onion, smetana, horse radish, egg yolk and french fries 325
- STEAK TARTARE with sun-dried tomato emulsion, artichoke, arugula, pine nuts, croutons, basil aioli, parmesan and french fries 285
- LEMON RISOTTO with parmesan, crispy gremolata and marinated artichoke 275
- crispy VEAL SCHNITZEL with capers potatoes, browned butter, cabbage, wild garlic mayonnaise and grated västerbottens cheese 295
- crispy SWEDISH HASH with vendace roe, sour cream, red onion, chives, dill and lemon 325
- crispy SWEDISH HASH with trout roe, sour cream, red onion, chives, dill and lemon 275
- crispy SWEDISH HASH with seaweed caviar, sour cream, red onion, chives, dill and lemon 255
- VEAL MEATBALLS with cream sauce, lingonberries, potato purée and pickled cucumber 275
- grilled RIBEYE STEAK with marinated cherry tomatoes, béarnaise sauce, red wine reduction and french fries 395
- SHRIMP SALAD with crispy green leaves, avocado, egg, horseradish, croutons, lemon and spicy rhode island dressing 275
- CAESAR SALAD with bacon, parmesan, pickled onion, croutons and grilled chicken fillet 255
- HALLOUMI SALAD with avocado, sesame seeds, black berries, beetroots, green leaves, lime dressing, crispy bread and cilantro 255
- seared TUNA with marinated watermelon, feta cheese, spring onion, spicy mayonnaise and leche de tigre 295
- salted, cured SALMON with creamy dill and horseradish potatoes, vegetables and lemon 265
- PICKLED HEERING with browned butter, egg, new potatoes, onion, chives and dill 195

WANT TO KNOW EXACTLY WHAT'S IN YOUR FOOD? PLEASE ASK YOUR WAITER.