



LUNCHMATSEDEL 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 sylrig 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, sylrig ruccola, pinjenötter, krutonger, basilikaaioli och parmesan 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

10 NOVEMBER - 14 NOVEMBER

MÅNDAG: örtfylld PORCHETTA med rostade rotfrukter, kantarellsås och krispig persilja

DRICK: D'ANGELO, AGLIANICO "SACRAVITE", BASILICATA, ITALIEN HELT GLAS 160 / HALVT GLAS 80

TISDAG: krispig SCHNITZEL med gruyèrerostad potatis, grillad paprikasås och rostad blomkål

DRICK: DUCKHORN, DECOY PINOT NOIR, CALIFORNIEN, USA HELT GLAS 170 / HALVT GLAS 85

ONSDAG: grillade LAMMFÄRSSPETT med vitlöksrostad potatis, oliver, gröna blad och het fetaostkräm

DRICK: M.CHAPOUTIER, BELLERUCHE CÔTES DU RHÔNE, RHÔNE, FRANKRIKE EKO HELT GLAS 155 / HALVT GLAS 78

TORSDAG: het BOUILLABAISSE med räkor, paprika, zucchini, potatis, aioli och krutonger

DRICK: ATLANTIMOR ALVARINHO, VINHO VERDE, PORTUGAL HELT GLAS 155 / HALVT GLAS 78

FREDAG: grillad TENDER STRIP med pommes anna, chèvre, portvinssås och sotad morot

DRICK: CHATEAU PATACHE D'AUX, MEDOC, BORDEAUX, FRANKRIKE HELT GLAS 180 / HALVT GLAS 90

HUVUDRÄTTER

OMELETT med rökt skinka och mozzarella. serveras med pommes frites och gränsallad 195

VECKANS OMELETT med kronärtskocka och parmesan. serveras med pommes frites och gränsallad 195

halstrad TONFISK med het majonnäs, marinerad gursallad, risnudlar, krispigt rispapper och koriander 295

sotad oxrygg "PELLE JANZON" med löjrom, toast, rödlök, smetana, pepparrot, äggula och pommes frites 325

blandad RÅBIFF med saltorkad tomatkräm, kronärtskocka, sylrig ruccola, pinjenötter, krutonger, basilikaaioli, parmesan och pommes frites 285

krispig SCHNITZEL på kalv med kaprislungad potatis, brynt smör, sylrig 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, 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

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