



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
- 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

1 DECEMBER - 5 DECEMBER

MÅNDAG: grillad **PLUMA** med mojo rojo, rostad potatis och krispig broccoli
DRICK: BRANCAIA, CHIANTI CLASSICO, TOSCANA, ITALIEN EKO HELT GLAS 170 / HALVT GLAS 85

TISDAG: brödstekt **VÄSTERHAVSFISK** med morot- och fänkålscrudité, dansk remoulade och dillslungad potatis
DRICK: ATLANTIMOR ALVARINHO, VINHO VERDE, PORTUGAL HELT GLAS 155 / HALVT GLAS 78

ONSDAG: **WALLENBERGARE** med potatispuré, gröna ärtor, skirat smör och rårörda lingon
DRICK: BAIGORRI, NEGU, RIOJA, SPANIEN EKO HELT GLAS 160 / HALVT GLAS 80

TORSDAG: krispig **KYCKLINGLÅRFILÉ** med pilaffris, cheddarstuvad majs och gröna blad
DRICK: MAISON TRENEL, CHARDONNAY, BOURGOGNE, FRANKRIKE HELT GLAS 175 / HALVT GLAS 88

FREDAG: grillad **FLAP STEAK** med krossad potatis, sotad morot och chimichurrismör
DRICK: SEGHEISIO ZINFANDEL, SONOMA, CALIFORNIEN, USA HELT GLAS 180 / HALVT GLAS 90

HUVUDRÄTTER

- fransk **LÖKSOPPA** med gruyère och surdegsbröd 185
- OMELETT** med rökt skinka och mozzarella. serveras med pommes frites och grönsallad 195
- VECKANS OMELETT** med stuvade räkor och citron. serveras med pommes frites och grönsallad 195
- halstrad **TONFISK** med het majonnäs, marinerad gurksallad, 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, ramslöksmajonnäs och riven västerbotten 295
- CITRONRISOTTO** med parmesan, krispig gremolata och marinerad kronärtskocka 275
- OXKIND BOURGUIGNON** med champinjoner, lök, rökt sidfläsk och potatispuré 285
- 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