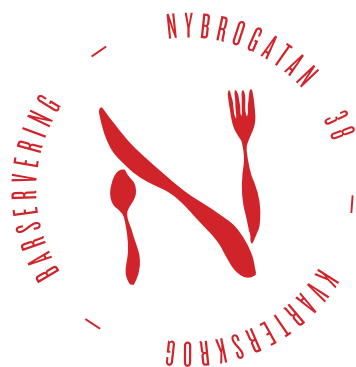




KVÄLLSMATSEDEL NYBROGATAN 38

SERVERAS ALLA DAGAR FRÅN 16:00

SMÅ SERVERINGAR & FÖRRÄTTER

- OSTRON: FINES DE CLAIRE med klassiska tillbehör: halvt dussin 180, dussin 350
sojamarinerad TONFISKTACO med chilimajonnäs och koriander 125
krispig HALLOUMITACO med honung, chili, avokadokräm och rostade sesamfrön 115
nybrogatans SKAGENRÖRA med smörstekt bröd, löjrom, dill och citron 220/285
vitlöksgratinerade SNIGLAR med persilja och grillat surdegsbröd 195
friterade CALAMARES med syrlig örtmajonnäs 155
POTATISTERRIN "quattro fromaggio" med rostad tomataioli, picklad jalapeno och silverlök 125
Liten RÅBIFF med dragon emulsion, parmesan crisp, picklad silverlök, rucola och ramslöks olja 185
krämig BURRATA med gazpacho och surdegskrutonger 165
SKALDJURS PIL-PIL med aioli och grillat surdegsbröd 195

HUVUDRÄTTER

- OMELETT med rökt skinka och mozzarella som serveras med pommes frites och grönsallad 195
OMELETT med Öjebyröra som 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
hel RÅBIFF med dragon emulsion, parmesan crisp, picklad silverlök, rucola, ramslöks olja och pommes frites 285
ångad RÖDING med örtslungad potatis, beurre blanc, sommar primörer, forell rom, örtslungad färsk potatis och krispig kavring 325
smörstekt HÄLLEFLUNDRA med lättstuvade kantareller, forellrom, och dillpotatis 385
SVAMP SYMFONI Karl-Johan fylld ravioli, smörstekta kantareller, svampskum, tryffelpecorino och krispig ostronskivling 285
fragig RÅRAKA med löjrom eller forellrom, gräddfil, rödlök, gräslök, dill och citron 325/295
KALVKÖTTBULLAR med krämig gräddsås, potatispuré, rårörda lingon och pressgurka 285
grillad ENTRECÔTE med pommes frites, bearnaisesås, rödvinssky och marinerade körsbärstomater 395
RÅKSALLAD med krispigt grönt, avokado, kokt ägg, pepparrot, kavringsskrutonger, citron och het rhode island 275
caesarsallad med GRILLAD KYCKLINGFILÉ, bacon, parmesan, picklad silverlök och surdegskrutonger 255
caesarsallad med HALLOUMI, krispig avokado, parmesan, picklad silverlök och surdegskrutonger 255
rimmad LAX med dill- och pepparrotsstuvad potatis, grön sparris och citron 295

EFTERRÄTTER

- Mojito Marinerade JORDGUBBAR med vaniljglass och krossad maräng 145
fläderbloms "MILLE FEUILLE" med vit chokladyoghurt, krispig filodeg och färska bär 125
CHOKLADFONDANT med snickersnötter och vaniljglass 135
CRÈME BRÛLÉE 95
CHOKLADBOLL rullad i kokos 35 /
husets TRYFFEL 45



DINNER MENY NYBROGATAN 38

SMALL PLATES & STARTERS

- OYSTERS FINES DE CLAIRE with classic accompaniments: half dozen 180, dozen 350
- SMOKED PATA NEGRA (60 g) with olive oil and espelette pepper 185
- soy-marinated TUNA TACO with chili mayonnaise and coriander 125
- crispy HALLOUMI TACO with brown butter chili, avocado cream and toasted sesame seeds 115
- nybrogatan's TOAST SKAGEN with butter-fried bread, bleak roe, dill and lemon 220/285
- garlic-gratinated SNAILS with parsley and grilled sourdough bread 195
- FRIED CALAMARES with tangy herb mayonnaise 155
- POTATO TERRINE "quattro formaggi" with roasted tomatoaioli, pickled jalapenos and onion 125
- small BEEF TARTARE with tarragon emulsion, parmesan crisp, pickled silver onion, arugula and ramsons oil 185
- CREAMY BURRATA with gazpacho and sourdough croutons 165
- LOJROM CHIPS with sour cream, red onion, dill and chives 185
- SEAFOOD PIL-PIL grilled on charcoal with aioli and grilled sourdough bread 195

MAIN COURSES

- OMELETTE with smoked ham and mozzarella, served with pommes frites and green salad 195
- OMELETTE with öjebyröra served with pommes frites and green salad 195
- SEARED TUNA with marinated watermelon, feta cheese, salad, hot mayonnaise and leche de tigre 295
- seared beef sirloin "PELLE JANZON" with bleak roe, toast, red onion, sour cream, horseradish, egg yolk and pommes frites 325
- beef TARTARE with tarragon emulsion, parmesan crisp, pickled silver onion, arugula, ramsons oil and pommes frites 285
- steamed ARCTIC CHAR with herbed tossed potatoes, beurre blanc, summer primroses, trout roe and crispy kavring 325
- butter fried HALIBUT with lightly creamed chantarelles, trout roe and dill potatoes 385
- MUSHROOM SYMPHONI porcini filled ravioli, butter-sautéed chanterelles, mushroom foam, truffle pecorino and crispy oyster mushroom 285
- crispy "RÅRAKA" hash brown with vendace roe or with trout roe, sour cream, red onion, chives, dill and lemon 325/295
- veal MEATBALLS with creamy gravy, mashed potatoes, lingonberries and pressed cucumber 285
- grilled RIBEYE STEAK with pommes frites, béarnaise sauce, red wine jus and marinated cherry tomatoes 395
- SHRIMP SALAD with crispy greens, avocado, boiled egg, peppers, king oyster mushrooms, lemon and hot rhode island dressing 275
- ceasar sallad with GRILLED CHICKEN FILLET, bacon, parmesan, pickled silver onion and sourdough croutons 255
- caesar salad with HALLOUMI, crispy avocado, parmesan, pickled silver onion and sourdough croutons 255
- cured SALMON with dill- and horseradish-flavoured potatoes, green asparagus and lemon 295

DESSERTS

- mojito-marinated STRAWBERRIES with vanilla ice cream and creamy meringue 145
- elderflower "MILLE FEUILLE" with white chocolate yogurt, crispy filo pastry and fresh berries 125
- CHOCOLATE FONDANT with snickers peanuts and vanilla ice cream 135
- CRÈME BRÛLÉE 95
- chocolate BALLS rolled in coconut 35
- house TRUFFLE 45