



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
nyskivad PATA NEGRA (60 gr) med olivolja och esepettepeppar 185
sojamarinerad TONFISKTACO med chilimajonnäs och koriander 125
krispig HALLOUMITACO med honung, chili, avokadokräm och rostade sesamfrön 115
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
KROKETTER "quattro formaggio" med rostad tomat, picklad jalapeño och aioli 125
blandad RÅBIFF med dragonemulsion, parmesan crisp, picklad silverlök, ruccola och ramslöksolja 185
LÖJROMSCHIPS med gräddfil, rödlök, dill och gräslök 185
N38 OSTBRICKA en klassiker som passar före, under eller efter middagen 135/gäst

VECKANS HUSMAN

småländskt ISTERBAND med krämig persiljestuvad potatis, inlagda betor och skånsk senap 255

DAGENS ANRÄTTNING

KOSTAR ALLTID 175 KR OCH SERVERAS MED NYBAKAT BRÖD OCH VISPAT SMÖR

14 SEPTEMBER - 18 SEPTEMBER

MÅNDAG: pasta CASARECCE med krämig burrata, tomatragu, basilika och esepettepeppar
DRICK: RENATO RATTI, NEBBIOLO "OCHETTI", LANGHE, PIEMONTE, ITALIEN - HELT GLAS 185 / HALVT GLAS 92,5

TISDAG: krispig KYCKLINGSCHNITZEL med syrlig vitkål, potatispuré och rostad lök
DRICK: METEOR BLANCHE, 4,7%, FRANKRIKE - 89

ONSDAG: chilihet FÄRSBIFF med bulgursallad, granatäpple, grönkål och tahini majonnäs
DRICK: CHATEAU MINUTY, CÔTES DE PROVENCE, FRANKRIKE - HELT GLAS 165 / HALVT GLAS 82,5

TORSDAG: rimmad ångad VÄSTERHAVSFISK med sockerärter, brynt pepparrotssmör och dillslungad potatis
DRICK: J.LEITZ, LEITZ OUT RIESLING TROCKEN, RHEINGAU, TYSKLAND - HELT GLAS 155 / HALVT GLAS 77,5

FREDAG: bbq-glacerad PLUMA med rostad majs pico de gallo och cheesy fries
DRICK: A SHIP FULL OF IPA, BRUTAL BREWING, SVERIGE - 90

HUVUDRÄTTER

- OMELETT med rökt skinka och mozzarella, pommes frites och grönsallad 195
VECKANS OMELETT med öjebyröra, spenat, dill, pommes frites och grönsallad 195
halstrad TONFISK med marinerad vattenmelon, fetaost, salladslök, het majonnäs och leche de tigre 295
sotad oxygg "PELLE JANZON" med löjrom, toast, rödlök, smetana, pepparrot, äggula och pommes frites 325
blandad RÅBIFF med dragonemulsion, parmesan crisp, picklad silverlök, ruccola, ramslöksolja och pommes frites 285
krispig SCHNITZEL på kalv med kaprislungad potatis, brynt smör, syrlig spetskål, ramslöksmajonnäs och riven västerbotten 365
grillad BIFFSALLAD med risnudlar, het cream cheese dressing, vattenkrasse och krispig purjolök 295
SVAMP SYMFONI med Karl-Johan fylld ravioli, smörstekta kantareller, sampsfum, tryffelpecorino och krispig ostronskivling 285
frasig RÅRAKA med löjrom eller forellrom, gräddfil, rödlök, gräslök, dill och citron 325 / 295
KALVKÖTTBULLAR med krämig gräddsås, potatispuré, råörda lingon och pressgurka 285
grillad ENTRECÔTE med pommes frites, bearnaisesås, rödvinsk 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 krispig avokado, parmesan, picklad silverlök och surdegskrutonger 255
rimmad LAX med dill- och pepparrotssuvad potatis, primörer och citron 295
LERPOTTASILL med brynt smör, hackat ägg, färskpotatis, rödlök gräslök och dill 225

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



LUNCH MENU NYBROGATAN 38

SERVED MONDAY TO FRIDAY FROM 11:00 - 15:00

STARTERS & SMALL SERVINGS

- OYSTERS FINE DE CLAIRE with mignonette: half a dozen 180, a dozen 350
- SMOKED PATA NEGRA (60 g) with olive oil and espelette pepper 185
- fresh marinated TUNA TACO with chili mayonnaise, soy pearls and coriander 125
- crispy HALLOUMI TACO with honey, chili, avocado cream and roasted sesame seeds 115
- 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 "quattro formaggio" with roasted tomato and aioli 125
- SMALL BEEF TARTARE with tarragon emulsion, parmesan crisp, pickled silver onion, aragula and ramsons oil 185
- VENDACE ROE CRISPS with sour cream, red onion, dill and chives 185
- N38 CHEESE PLATTER - a classic suited before, during and after 135 kr/guest

WEEKLY SWEDISH CLASSIC

småland ISTERBAND with creamy parsley-stewed potatoes, pickled beets, and scanian mustard 255

OUR DAILY DISH

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

SEPTEMBER 14 - SEPTEMBER 18

MONDAY: pasta CASARECCE with creamy burrata, tomato ragout, basil, and espelette pepper
DRINK: RENATO RATTI, NEBBIOLO "OCHETTI", LANGHE, PIEDMONT, ITALY - FULL GLASS 185 / HALF GLASS 92,5

TUESDAY: crispy CHICKEN SCHNITZEL with tangy white cabbage, potato purée, and roasted onions
DRINK: METEOR BLANCHE, 4,7%, FRANCE - 89

WEDNESDAY: chili-spiced BEEF PATTIES with bulgur salad, pomegranate, kale, and tahini mayonnaise
DRINK: CHATEAU MINUTY, CÔTES DE PROVENCE, FRANCE - FULL GLASS 165 / HALF GLASS 82,5

THURSDAY: cured steamed NORTH SEA FISH with sugar snap peas, browned horseradish butter, and dill-tossed potatoes
DRINK: J.LEITZ, LEITZ OUT RIESLING TROCKEN, RHEINGAU, GERMANY - FULL GLASS 155 / HALF GLASS 77,5

FRIDAY: bbq-glaced PLUMA with roasted corn pico de gallo and cheesy fries
DRINK: A SHIP FULL OF IPA, BRUTAL BREWING, SWEDEN - 90

MAIN COURSES

- CLASSIC OMELETTE with smoked ham and mozzarella, french fries and a green leaf salad 195
- WEEKLY OMELETTE with öjeby mix, spinach, dill, 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 tarragon emulsion, parmesan crisp, pickled silver onion, aragula, ramsons oil and french fries 285
- crispy VEAL SCHNITZEL with capers potatoes, browned butter, cabbage, wild garlic mayonnaise and grated västerbottens cheese 365
- grilled BEEF SALAD with rice noodles, spicy cream cheese dressing, watercress and crispy leek 295
- MUSHROOM SYMPHONY with porcini filled ravioli, butter-sautéed chanterelles, mushroom foam, truffle pecorino and crispy oyster mushroom 285
- crispy SWEDISH HASH with vendace or trout roe, sour cream, red onion, chives, dill and lemon 325 / 295
- VEAL MEATBALLS with cream sauce, lingonberries, potato purée and pickled cucumber 285
- 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 crispy avocado, parmesan cheese, pickled silver onion, and sourdough croutons 255
- seared TUNA with marinated watermelon, feta cheese, salad, hot mayonnaise, and leche de tigre 295
- salted, cured SALMON with creamy dill and horseradish potatoes, vegetables and lemon 295
- HERRING with brown butter, chopped egg, new potatoes, red onion, chives and dill 225

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