



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 surdegbröd 195
nybrogatans SKAGENRÖRA med smörstekt bröd, löjrom, dill och citron 220/285
POTATISTERRIN "quattro formaggio" med rostad tomataioli, picklad jalapeño och silverlök 125
blandad RÅBIFF med dragonemulsion, parmesan crisp, picklad silverlök, ruccola och ramlöksolja 185
LÖJROMSCHIPS med gräddfil, rödlök, dill och gräslök 185

VECKANS HUSMAN

LERPOTTASILL med brynt smör, hackat ägg, färskpotatis, rödlök, gräslök och dill 255

DAGENS ANRÄTTNING

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

21 SEPTEMBER - 25 SEPTEMBER

MÅNDAG: mustig HÖGREVSRAGU med rigatoni, marinerade körsbärstomater, gröna blad och riven parmesan
DRICK: RENATO RATTI, NEBBIOLO "OCHETTI", LANGHE, PIEMONTE, ITALIEN - HELT GLAS 185 / HALVT GLAS 92,5

TISDAG: krispig FLÄSKSCHNITZEL med tysk potatissallad, vitlök och parmesansmör
DRICK: SCHWEIGER ORIGINAL SCHMANKERL WEISSE, TYSKLAND - 89

ONSDAG: KALVFÄRSBIFF med smörad tomatås, picklad silverlök, rostad potatis och sotad morot
DRICK: HENRI DE VILLAMONT, PINOT NOIR PRESTIGE, BOURGOGNE, FRANKRIKE - HELT GLAS 195 / HALVT GLAS 97,5

TORSDAG: brödstekt VÄSTERHAVSFISK med dansk remoulad, fänkålscrudité och dillslungad potatis
DRICK: J.LEITZ, LEITZ OUT RIESLING TROCKEN, RHEINGAU, TYSKLAND - HELT GLAS 155 / HALVT GLAS 77,5

FREDAG: SKOMAKARLÅDA med grillad biff, bacon, potatispuré, rödvinssås och krispig purjolök
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 chèvre, pinjenötter, honung, 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, ramlöksolja och pommes frites 285
krispig SCHNITZEL på kalv med kaprislungad potatis, brynt smör, syrlig spetskål, ramlöksmajonnäs och riven västerbotten 365
SVAMP SYMFONI med Karl-Johan fylld ravioli, smörstekta kantareller, sampskum, tryffelpecorino och krispig ostronskivling 285
frasig 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, 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 pepparrotstuvad potatis, primörer och citron 295

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
- POTATO TERRINE "quattro formaggio" with roasted tomato aioli pickeld jalapenos and onion 125
- SMALL BEEF TARTARE with tarragon emulsion, parmesan crisp, pickled silver onoin, 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

HERRING with brown butter, chopped egg, new potatoes, red onion, chives and dill 255

OUR DAILY DISH

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

SEPTEMBER 21 - SEPTEMBER 25

MONDAY: rich **CHUCK ROE RAGOUT** with rigatoni, marinated cherry tomatoes, green leaves, and grated parmesan
DRINK: RENATO RATTI, NEBBIOLO "OCHETTI", LANGHE, PIEDMONT, ITALY - FULL GLASS 185 / HALF GLASS 92,5

TUESDAY: crispy **PORK SCHNITZEL** with german potato salad, garlic and parmesan butter
DRINK: METEOR BLANCHE, 4,7%, FRANCE - 89

WEDNESDAY: **VEAL PATTIES** with buttered tomato sauce, pickled silver onions, roasted potatoes, and charred carrots
DRINK: HENRI DE VILLAMONT, PINOT NOIR PRESTIGE, BURGUNDY, FRANCE - FULL GLASS 195 / HALF GLASS 97,5

THURSDAY: pan-fried **NORTH SEA FISH** with danish remoulade, fennel crudité, and dill-tossed potatoes
DRINK: J.LEITZ, LEITZ OUT RIESLING TROCKEN, RHEINGAU, GERMANY - FULL GLASS 155 / HALF GLASS 77,5

FRIDAY: **"SKOMAKARLÅDA"** (shoemaker's beef stew) with grilled beef, bacon, potato purée, red wine sauce, and crispy leeks
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 goat cheese, pine nuts, honey, 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 onoin, aragula, ramsons oil and french fries 285
- crispy **VEAL SCHNITZEL** with capers potatoes, browned butter, cabbage, wild garlic mayonnaise and grated västerbottens cheese 365
- MUSHROOM SYMPHONY with porcini filled ravioli, butter-sautéed chanterelles, mushroam 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

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