



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
krispig TACO med sojamarinerad tonfisk, chilimajonnäs och koriander 115
krispig TACO med chèvre, saltrostade valnötter och honung 95
krispig TACO med pulled beef, chilimajonnäs och picklad steklök 125
vitlöksgratinerade SNIGLAR med persilja och grillat surdegsbröd 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 picklade gulbeter, schalottenlök, kapis, dijon och äggula 195
krämig BURRATA med marinerad fänkål, rostade pinjenötter, rosmarinhonung, basilika, chili och extravirgin olivolja 155
BOQUERONES med riven tomatdressing, chili och grillat surdegsbröd 105
LÖJROMSCHIPS med gräddfil, rödlök, dill och gräslök 185

VECKANS HUSMAN

rågstekt STRÖMMINGSFLUNDRA med potatispuré och brynt lingonsmör 255

DAGENS ANRÄTTNING

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

5 OKTOBER - 9 OKTOBER

MÅNDAG: pulled beef ragu "OSSO BUCO" med krämig saffranspolenta, parmesancrisp och gremolatamajonnäs
DRICK: RENATO RATTI, NEBBIOLO "OCHETTI", LANGHE, PIEMONTE, ITALIEN - HELT GLAS 185 / HALVT GLAS 92,5

TISDAG: krispig FLÄSKSCHNITZEL med krämig rotsellericréme, sardellfrästa bönor och brynt smör
DRICK: SCHWEIGER BAYRISCH HELL, 4,9%, TYSKLAND - 89

ONSDAG: ört och vitlöksstekt KYCKLING med ratatouille, sötpotatispomes och kryddig majonnäs
DRICK: POLIZIANO, NOBILE DI MONTEPULCIANO, TOSCANA, ITALIEN - HELT GLAS 175 / HALVT GLAS 87,5

TORSDAG: BOUILLABAISSE med fänkålscrudité, örtaioli och brödcrisp
DRICK: MORGAN BAY CELLARS, CHARDONNAY, KALIFORNIEN, USA - HELT GLAS 175 / HALVT GLAS 87,5

FREDAG: grillad KALVPICANHA med potatisgratäng, baconlindad haricot verts, bakad tomat och örtig skysås
DRICK: CHÂTEAU MONT-REDON, CÔTES DU RHÔNE RESERVE ROUGE, RHÔNE, FRANKRIKE - HELT GLAS 165 / HALVT GLAS 77,5

HUVUDRÄTTER

- OMELETT med krämig tryffelstuvad skogssvamp och grönsallad 185
OMELETT med rökt skinka, krämig chèvre och grönsallad 195
OMELETT med kallrökt lax och grönsallad 205
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
blandad RÅBIFF med picklade gulbeter, schalottenlök, kapis, dijon och äggula och pommes frites 295
SVAMP SYMFONI med Karl-Johan fylld ravioli, smörstekta kantareller, sampsfum, tryffelpicorino 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, 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
CHÈVRESALLAD med råhyvlat päron och morot, saltbakade gulbeter, rostade valnötter, haricots verts och hunungsvinegrette 255
bakad RÖDING med sandefjordsås, löjrom, forellrom, dillkokt potatis och smörstekta säsongsgroänsaker 315

VILL NI VETA EXAKT VAD MATEN INNEHÄLLER? 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
- crispy TACO with creamy chèvre, salted roasted walnuts and honey 95
- crispy TACO with soy-marinated tuna, chili mayonnaise and coriander 115
- crispy TACO with pulled beef, chili mayonnaise and pickled pearl onion 125
- 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 pickled yellow beets, shallots, capers, dijon and egg yolk 195
- creamy BURRATA with marinated fennel, roasted pine nuts, rosemary honey, basil, chili and extra virgin olive oil 155
- BOQUERONES with grated tomato dressing, chili and grilled sourdough bread 105
- 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

rye-fried BALTIC HERRING fillets with potato purée and browned lingonberry butter 255

OUR DAILY DISH

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

OCTOBER 5 - OCTOBER 9

MONDAY: Pulled beef ragu "OSSO BUCO" with creamy saffron polenta, parmesan crisps, and gremolata mayonnaise
DRINK: RENATO RATTI, NEBBIOLO "OCHETTI", LANGHE, PIEDMONT, ITALY - FULL GLASS 185 / HALF GLASS 92,5

TUESDAY: crispy PORK SCHNITZEL with creamy celeriac purée, anchovy-sauteed green beans, and browned butter
DRINK: SCHWEIGER BAYRISCH HELL, 4,9%, GERMANY - 89

WEDNESDAY: Herb and garlic roasted CHICKEN with ratatouille, sweet potato fries, and spicy mayonnaise
DRINK: POLIZIANO, NOBILE DI MONTEPULCIANO, TUSCANY, ITALY - FULL GLASS 175 / HALF GLASS 87,5

THURSDAY: BOUILLABAISSE with fennel crudité, herb aioli, and bread crisps
DRINK: MORGAN BAY CELLARS, CHARDONNAY, CALIFORNIA, USA - FULL GLASS 175 / HALF GLASS 87,5

FRIDAY: grilled VEAL PICANHA with potato gratin, bacon-wrapped green beans, baked tomato, and herby jus
DRINK: CHÂTEAU MONT-REDON, CÔTES DU RHÔNE RESERVE ROUGE, RHÔNE, FRANCE - FULL GLASS 165 / HALF GLASS 77,5

MAIN COURSES

- OMELETTE with creamy truffle-stewed wild mushrooms and side salad 185
- OMELETTE with smoked ham, creamy chèvre and side salad 195
- OMELETTE with cold-smoked salmon, spinach and side salad 205
- blackened tenderloin "PELLE JANZON" with vendace roe, toast, red onion, smetana, horse radish, egg yolk and french fries 325
- BEEF TARTARE with pickled yellow beets, shallots, capers, dijon and egg yolk and french fries 295
- 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
- crispy CHÈVRE SALAD with thinly shaved pear- carrots, salt-baked yellow beets, roasted walnuts. haricots verts and honey vinaigrette 255
- seared TUNA with marinated watermelon, feta cheese, salad, hot mayonnaise, and leche de tigre 295
- baked ARCTIC CHAR with Sandefjord sauce, vendace roe, trout roe, dill-boiled potatoes and butter-fried seasonal vegetables 315

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