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
nyskivad PATA NEGRA (60 gr) med olivolja och espelettepeppar 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
blandad RÅBIFF med picklade gulbetor, schalottenlök, kapris, dijon och äggula 195
krämig BURRATA med marinerad fänkål, rostade pinjenötter, rosmarinhonung, basilika, chili och extravirgin olivolja 155
SVAMPTOAST med Karl-Johansmör, stekt skogssvamp, krispig ostronskivling, picklad silverlök och surdegsbröd 175
LÖJROMSCHIPS med gräddfil, rödlök, dill och gräslök 185

VECKANS HUSMAN

skånsk KALOPS på kalv med sotad lök, glaserade morötter, kryddpeppar och picklad beta 255

DAGENS ANRÄTTNING

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

2 NOVEMBER - 6 NOVEMBER

MÅNDAG: Tomat- och kanelbräserad KALV-TRI-TIP med pärlcouscous, harissa, rostade morötter och citronlabneh
DRICK: METEOR LAGER, 4,5%, FRANKRIKE - 89

TISDAG: sesamfriterad KYCKLING med sötstark rawslaw, limekokt ris, kimchimajonnäs och cashewnötter
DRICK: J.LEITZ, LEITZ OUT RIESLING TROCKEN, TYSKLAND - HELT GLAS 155 / HALVT GLAS 77,5

ONSDAG: stekt PANNBIFF med öl och buljongkokt potatis, saltgurka, lök och persilja
DRICK: METEOR BLANCHE, 4,7%, FRANKRIKE - 89

TORSDAG: ångad VÄSTERHAVSFISK med brynt smör, hackat ägg, picklad rödlök, ansjovis och dill
DRICK: MORGAN BAY CELLARS, CHARDONNAY, KALIFORNIEN, USA - HELT GLAS 175 / HALVT GLAS 87,5

FREDAG: bbq-kokt PULLED BEEF med rostad majssalsa, libabröd, gräddfil och limetapioka
DRICK: POLIZIANO, NOBILE DI MONTEPULCIANO, TOSCANA, ITALIEN - HELT GLAS 175 / HALVT GLAS 87,5

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 krispig sallad, papaya, koriander, morot, rättika, gurka, rädisor, kimchimajonnäs, sesamfrön och lime 295
sotad oxrygg "PELLE JANZON" med löjrom, toast, rödlök, smetana, pepparrot, äggula och pommes frites 325
blandad RÅBIFF med picklade gulbetor, schalottenlök, kapris, dijon och äggula och pommes frites 295
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
PLANKSTEK på grillad hjortfilé, pommes duchesse, grillat rökt sidfläsk, smörstekta haricots verts, Karl- Johansmör och rödvinssås 365
grillad ENTRECÔTE med pommes frites, bearnaisesås, rödvinssky och marinerade körsbärstomater 395
RÄKSALLAD 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 gulbetor, rostade valnötter, haricots verts och hunungsvinegrette 255
bakad RÖDING med sandefjordsås, löjrom, forellrom, dillkokt potatis och smörstekta säsongsgrönsaker 315

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
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
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
wild MUSHROOM TOAST with porcinibutter-sauteed mushrooms, pickled silver onions and toasted sourdough bread 175
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

Scanian veal KALOPS with charred onion, glazed carrots, allspice, and pickled beets 255

OUR DAILY DISH

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

NOVEMBER 2 - NOVEMBER 6

MONDAY: tomato and cinnamon braised VEAL TRI-TIP with pearl couscous, harissa, roasted carrots, and lemon labneh
DRINK: METEOR LAGER, 4,5%, FRANCE - 89

TUESDAY: sesame-fried CHICKEN with sweet and spicy raw slaw, lime-infused rice, kimchi mayonnaise, and cashew nuts
DRINK: J.LEITZ, LEITZ OUT RIESLING TROCKEN, GERMANY - FULL GLASS 155 / HALF GLASS 77,5

WEDNESDAY: pan-fried MINCED BEEF PATTIES with beer and broth-boiled potatoes, pickled gherkins, onions, and parsley
DRINK: METEOR BLANCHE, 4,7%, FRANCE - 89

THURSDAY: steamed NORTH SEA FISH with browned butter, chopped egg, pickled red onion, anchovies, and dill
DRINK: MORGAN BAY CELLARS, CHARDONNAY, CALIFORNIA, USA - FULL GLASS 175 / HALF GLASS 87,5

FRIDAY: bbq-braised PULLED BEEF with roasted corn salsa, liba bread, sour cream, and lime tapioca
DRINK: POLIZIANO, NOBILE DI MONTEPULCIANO, TUSCANY, ITALY - FULL GLASS 175 / HALF GLASS 87,5

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 VENISON PLANK STEAK with pommes duchesse, smoked pork belly, butter-fried green beans, porcini mushroom butter, and red wine sauce 365
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 crispy salad, papaya, coriander, carrot, daikon, cucumber, radishes, kimchimayo, sesame seeds and lime 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.