LUNCHMATSEDEL NYBROGATAN 38

SERVERAS MÅNDAG TILL FREDAG FRÅN 11:00 - 15:00

SMÅ SERVERINGAR & FÖRRÄTTER

nyskivad PATA NEGRA (60 gr) med olivolja och espelettepeppar 185
OSTRON: FINE DE CLAIRE med klassiska tillbehör: halvt dussin 180, dussin 350
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 husets tomat- och vaniljmarmelad, rostade pistagenötter och basilikaolja 155
SVAMP TOAST med skogssvampar stekta i Karl-Johan-smör, lökemulsion, krispig ostronskivling och picklad silverlök på surdegsbröd 175
GAMBAS PIL PIL med vitlök, chili, sherryvinägrettdressad piquillopaprika, semitorkad tomat, citron och grillat surdegsbröd 195
LÖJROMSCHIPS med gräddfil, rödlök, dill och gräslök 185

VECKANS HUSMAN

LENRIMMAD LAX med dillstuvad potatis, brytbönor och forellrom 255

DAGENS ANRÄTTNING

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

16 NOVEMBER - 20 NOVEMBER

MÅNDAG: rostad PORCHETTA med stekt gnocchi, salvia, zucchini, samt rostad tomatsky
DRICK: J.LEITZ, LEITZ OUT RIESLING TROCKEN, TYSKLAND - HELT GLAS 155 / HALVT GLAS 77,5

TISDAG: konfiterat krispigt ANKLÅR med apelsinsmörsås, örtstompad potatis och rostad brysselkål
DRICK: HENRI DE VILLAMONT, PINOT NOIR PRESTIGE, BOURGOGNE, FRANKRIKE - HELT GLAS 195 / HALVT GLAS 97,5

ONSDAG: friterad VÄSTERHAVSFISK med tartarsås, smörslungade ärtor, kokt potatis och citron
DRICK: METEOR LAGER, 4,5%, FRANKRIKE - 89

TORSDAG: BIFF À LA LINDSTRÖM med rostad potatis, rödvinssky, saltgurka och persiljesmör
DRICK: POLIZIANO, NOBILE DI MONTEPULCIANO, TOSCANA, ITALIEN - HELT GLAS 175 / HALVT GLAS 87,5

FREDAG: nattbakad HÖGREV med sotade bönor, krispig purjolök, grönpepparsås och örtrostad potatis
DRICK: CHÂTEAU MONT-REDON, CÔTES DU RHÔNE RESERVE ROUGE, RHÔNE, FRANKRIKE - HELT GLAS 165 / HALVT GLAS 82,5

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
KARL-JOHAN-FYLLD RAVIOLI med skogssvamp, krispig ostronskivling och riven tryffelpecorino 275
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 home-made tomato and vanilla jam, roasted pistachios and basil oil 155
wild MUSHROOM TOAST with forest mushrooms sautéed in porcini butter, onion emulsion, oyster mushrooms on sourdough bread 175
GAMBAS PIL PIL with prawns, garlic, chili,peppers & tomato dressed insherry vinaigrette, parsley, lemon and grilled sourdough bread 185
VENDACE ROE CRISPS with sour cream, red onion, dill and chives 185

WEEKLY SWEDISH CLASSIC

Lightly cured SALMON with dill-creamed potatoes, green beans and trout roe 255

OUR DAILY DISH

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

NOVEMBER 16 - NOVEMBER 20

MONDAY: roasted PORCHETTA with pan-fried gnocchi, sage, zucchini, and roasted tomato jus
DRINK: J.LEITZ, LEITZ OUT RIESLING TROCKEN, GERMANY - FULL GLASS 155 / HALF GLASS 77,5

TUESDAY: CRISPY DUCK LEG CONFIT with orange butter sauce, herb-crushed potatoes, and roasted brussels sprouts
DRINK: HENRI DE VILLAMONT, PINOT NOIR PRESTIGE, BURGUNDY, FRANCE - FULL GLASS 195 / HALF GLASS 97,5

WEDNESDAY: deep-fried NORTH SEA FISH with tartar sauce, butter-tossed peas, boiled potatoes and lemon
DRINK: METEOR LAGER, 4,5%, FRANCE - 89

THURSDAY: BEEF À LA LINDSTRÖM with roasted potatoes, red wine jus, pickled cucumber, and parsley butter
DRINK: POLIZIANO, NOBILE DI MONTEPULCIANO, TUSCANY, ITALY - FULL GLASS 175 / HALF GLASS 87,5

FRIDAY: slow-cooked BEEF CHUCK with charred beans, crispy leeks, green peppercorn sauce, and herb-roasted potatoes
DRINK: CHÂTEAU MONT-REDON, CÔTES DU RHÔNE RESERVE ROUGE, RHÔNE, FRANCE - FULL GLASS 165 / HALF GLASS 82,5

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
PORCINI-FILLED RAVIOLI with wild mushrooms, crispy oyster mushroom and grated truffle pecorino 275
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

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