

## LUNCHMATSEDEL NYTORGET 6

Från klockan 11:00 till 17:00

På bordet

Vi bjuder dig på bondbröd, pilsnerkavring, tunt bakat knäcke & vispat smör

### FÖRRÄTTER

Burrata med grön sparris, hyvlade rädisor, olivpulver & brödkrisp 155kr  
Blandade charkuterier med Gruyère 165kr

### HUVUDRÄTTER

Grönsallad med handskalade räkor, grillad grön sparris, avokado, kokt ägg & aioli 195kr  
Lantlig blodpudding med grillat rökt fläsk, kryddiga äpplen & lingongrädde 165kr  
Omelett med pepparrökt makrill, svecia, spenat & grönsallad 175kr  
Omelett med krämiga champinjoner & grönsallad 185kr  
Dragondressad sallad med fransk majskeyckling, grillat bacon & krutonger 185kr  
Röd pestopasta med grillade grönsaker, Västerbottenkräm & brödchips 185kr  
Hamburgare med cheddar, bacon, tomat, dijonnaise & pommes 199kr  
Meatballs for the people - med gräddsås, potatispuré, rårörda lingon & pressgurka 205kr  
Kallrökt kalvtartar med tomat, dijonnaise & pommes 205kr  
Porchetta med krämig polenta, slungad spenat, friterad ostronskivling & rödvinssås 210kr  
Grillad tonfiskburgare med salsa fresca, avokado, krabb- & hummermajonnäs,  
hot islandsås & pommes 245kr

### EFTERRÄTTER

Tiramisu à la N6 95kr  
Marängsviss med lättvispad grädde, chokladkräm, kolasås & nutellaglass 110kr  
Creme brulée med vanilj, kanel & apelsin 89kr  
1 kula glass med söta smulor 55kr  
Chokladboll med kokos 28kr  
Chokladtryffel 28kr

### DAGENS LUNCHSERVERING 11:00-15:00 115KR

Måndag: Isterband med senapsstuvad potatis samt inlagda rödbetor  
Tisdag: Nytorgets lasagne med bakad tomat och ruccolasallad  
Onsdag: Krämig fisk- och skaldjursgryta med blåmusslor, heta krutonger och aioli.  
Torsdag: Grillad Pluma från rapsgrädd med stekta kantareller, syrligt potatisstomp och marsalasky.  
Fredag: Confiterat anklår med steklök, sidfläsk, champinjoner och potatispuré

### FÖR DIG SOM GÄRNA ÄTER GRÖNT 11:00-15:00 115KR

Höstsallad med champinjoner, puylinser, picklad och hyvlad beta och friterad haloumi

Vill du veta exakt vad maten innehåller? Hör efter med kyparen så berättar vi gärna.