

# LUNCHMATSEDEL NYTORGET 6

Från klockan 11:00 till 17:00

På bordet

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

## FÖRRÄTTER

- Smördegsoverbakad skaldjurssoppa med riven västerbottenost 140kr
- Burrata med grön sparris, hyvlade rädisor, olivpulver & brödkrisp 155kr
- Blandade charkuterier med Gruyère 165kr
- Kallrökt kalvtartar med tomater & dijonnaise 155kr

## 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 majsckyckling, grillat bacon & krutonger 185kr
- Röd pestopasta med grillade grönsaker, Västerbottenkräm & brödcips 185kr
- Hamburgare med cheddar, bacon, tomat, dijonnaise & pommes 199kr
- Meatballs for the people - med gräddsås, potatispuré, rårörda lingon & pressgurka 205kr
- Kallrökt kalvtartar med tomater, dijonnaise & pommes 205kr
- Porchetta med krämig polenta, slungad spenat, friterad ostronskivling & rödvinssås 210kr
- Grillad tonfiskburgare med salsa fresca, avokado, het getostkräm, 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 118KR

- Måndag: Pannbiff med löksås, kokt potatis & lingon
- Tisdag: Biff stroganoff med saltgurka & potatisstomp
- Onsdag: Örtbakad sej med hummermajjo, brynt smör, kapris & kokt potatis
- Torsdag: Fläskkarré med bbq-glaze, tomatsallad, krämig polenta & parmesan
- Fredag: Coq au vin med vitlöksrostad potatis

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

Variation på betor med getostkräm, rostade hasselnötter & brynt smör

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