

MATSEDEL

17:00 - 23:00

SMÅ SERVERINGAR

Ostron med N6s bästa dipper; dijonnaise, citronette och het tabascodipp

3st - 95kr / 6st - 165kr / 12st - 255kr

Calamares med jalapeñodipp, citron och frasig persilja 80

Arancini Fritters:

Friterade risottobollar fyllda med parmaskinka toppade med riven parmesan och citron 85

N6's vegetariska slider:

På rödbetor, linser med nötig honung, fetaost och ruccola 85

Steam Bun:

Med sotad tonfisk, het majonnäs, picklad gurka, krispig lök och koriander 95

Kroketter på tryffelpotatis:

Med riven cheddar, krispigt fläsk, champagnevinäggrett med tryffel och gröna ärtor 85

Pulled Pork slider:

Med krispig lök, chili/sesamaioli samt gurksallad med citrussoya och inlagd ingefära 95

Sotad tunt skivad biff:

Med salt kräm på skogschampinjoner, grön majonnäs, enokisvamp och vinägerspräckt rödvinsås 115

MINITACOS

Avokado med vattenmelon, tomat, koriander och krispig vårlök 80

Pulled Chicken med nachosmulor, kryddig tomatsalsa, gräddfil och chili cheese-sås 85

Sotad Regnbågslax vänd i soya och senap med friterad ingefära och gurka 90

Ankleverkräm med fikonmarmelad, saltrostade pistagenötter, krispig grönkål och picklad rödkål 95

KALLA OCH VARMA FÖRRÄTTER

Sesamfriterad tonfisk:

Med japansk pepparrotskräm, grillad lime, gulbeta och ljummen vinäggrett på brynt smör, vinäger och soya 145

Burrata di bufala:

Med vintertomatstäcke, oliver, spräckt hasselnötkräm och basilika 165

N6's hemvevade pasta:

Med färskost, sotad svampbuljong, råhyvlade champinjoner, parmesan och brödkrisp... 105

...med 5g italiensk tryffel 175

Söders skönaste charkuterier:

Från Italien med välagrad parmesan och våra pickles 155/person

Råbiff på malet oxinnanlår:

Med HP-majonnäs, picklade gröna tomater, rödlök, dijon och krispiga chips (hel & halv) 225/145

(Den hela råbiffen serveras även med N6's sötpotatis-fries och riven parmesan)

Löjromsbo:

Med pommes alumette, krämit bakat ägg, söt och rå lök, crème fraîche och citron 145

Pankofriterad kalvbräss:

Med luftig jordärtskockskräm, ljummen hasselnötsvinäggrett, och grönt äpple 155

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

MATSEDEL

17:00 - 23:00

HUVUDRÄTTER

Omelette med vedugnsbakad skinka, parmesan och spenatsallad 175

Omelette med öjebyröra, kallrökt lax och västerbottenost 198

Nytorgets Fläskpannkaka:

Med bacon, drottning sylt, lingongrädde, brynt smör och frasig persilja 175

Helbakad Blomkål:

Med sötpotatisaioli, kålskott, variation på sparris, dukkahpulver och Nytorgets "falska" rödvinssås 195

Grillad "Hereford" Entrecôte:

Med hasselbackspotatis, rökt sidfläsk, gröna ärtor och tryffelemulsion 249

Parmesan & Tomatgratinerade Köttbullar på kalv:

Med nytorgets handvevade gnoch, pesto och stjälselleri 215

Grillad Tonfisk "5spice":

Med grillad citron, pommes frites, syrlig fänkålssallad, avokado, sagogryn och mojo rojo 249

Kungsflundra "Belle Meunere":

Med tomat, basilika och champinjoner i smörsås, serveras med smörslungad potatis och citron 229

Kalvlägg "Osso bucco":

Med norditaliensk polenta, lagrad parmesan, gremolata, frasig salvia och vårgrönt 240

Haloumburgare:

Med ½ avokado, picklad silverlök, harrisamajonnäs, spenat, krispig gurka och pommes frites 195

ROTISSERIE

½ Kyckling:

Med smörad kycklingbuljong, brysselkål, rotisnurrad sparrispotatis, färskost med rostad vitlök och riven parmesantryffel 220

Gyros på Roslagsgris:

Med grillat khobezbröd, het paprikadipp, crudité på morot, grillad spetspaprika, vilda villes sås, grönsallad, söt silverlök och pommes frites 220

Ibericosida:

Med kronärtskocka, skållade plommotomater, krispig rosmarin och skummig barigoulesås 225

Nytorgets biffsallad:

Med gröna blad, picklad kräm på polkabeta, avokado, krispig lök, lagrad parmesan, baconnubb och rödvinsky 249

LAGRADE OSTAR

3 italienska ostar med fröknäckebröd och kvittenmarmelad 119/person

En bit ost med fröknäckebröd och kvittenmarmelad 45

EFTERRÄTTER

Inkocht och råhyvlat rabarber:

Med smuldegscrumble, flädergelé och kardemummaglass 110

Mousse, flarn och crust på mörk choklad:

Med sönderkokta körsbär, amarettoglass och mandelkrokant 110

Cremé Brulée:

Smaksatt med lakrits och serverad med hallonsorbet 98

ETC - Espresso, tryffel och Cognac 140

1 kula glass med söta smulor 55

Chokladboll med kokos 28

Chokladtryffel 32

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