

# SARAHS NYGATAN



— Förrätter —  
Starters

## TOAST SKAGEN

Bröd Citron Dill

*/TOAST SKAGEN - Bread Shrimp Dill Lemon Mayonnaise*  
165:-

## HJORTRÅBIFF

Gravad äggula Potatiskrisp Friterad kapris Dijoncrème Pepparrot

*/DEER TARTARE - Cured egg yolk Potato crisp Fried capers  
Dijon crème Horseradish*

185:-

## LÖJROM

Friterad hasselbackspotatis Citronsmetana Riv på smör & picklad lök

*/BLEAK ROE - Fried "hasselbacks" potato Lemon cream Rip on butter & Pickled onion*  
235:-

## LAXTARTAR

Gravad äggula Potatiskrisp Friterad kapris Dijoncrème Pepparrot

*/SALMON TARTARE - Cured egg yolk Potato crisp Fried capers  
Dijon crème Horseradish*

185:-

## FRITERAD KRONÄRTSKOCKA

Chevrékräm Kapris Toppas med honung från Ockelbo

*/FRIED ARTICHOKE - Chevré cream Capers Topped with honey from Ockelbo*  
155:-

## CHARK

Tre olika sorter av utvalda charkuterier

*/CHARCUTERIE - Three different varieties of selected charcuterie*  
135:-

## OSTBRICKA

Tre olika sorter av utvalda ostar Hemkockt marmelad Fröknäcke

*/CHEESE TRAY - Three different varieties of selected The homemade Marmalade Seeds crisp bread*  
135:-

\*\*VID ALLERGI/SPECIALKOST – RÅDFRÅGA SERVERINGSPERSONALEN\*\*

NYGATAN 45    026 - 65 35 02    INSTAGRAM @NYGATANGAVLE

# Varmrätter

*main courses*

## NATTBAKAT ANKLÅR

Potatispuré Skysås Bellugalinser Savoykål Sidfläsk Picklad lök

*/SLOW COOKED DUCK LEG - Sky sauce Beluga lenses Savoy cabbage Porkbelly Pickled onion Mashed potatoes*  
245:-

## DOVHJORT

Rotsellerikräm Friterad persiljerot Grönkål Jordärtskockachips  
Skysås Riv på smör & picklad lök

*/DEER - Celeriac cream Fried parsley Green kale Sky sauce*  
*Artichoke chips Rip on butter & Pickled onion*  
345:-

## GRILLAD RYGGBIFF

Skysås Lötkräm Rosmarin tomater Hemgjorda kroketter Grönkål

*/GRILLED SIRLOIN - Homemade croquettes Rosemary tomato Onion creme Sky sauce Green kale*  
335:-

## TORSK

Blomkålsris Hollandaisesås Smörslungade grönsaker Citronette Regnbågsrom

*/COD - Cauliflower rice Citronette Hollandaise sauce Vegetables tossed in butter Trout roe*  
325:-

## SVAMPRISOTTO

Veckans svamp Hård ost

*/MUSHROOM RISOTTO - Mushroom of the Week Aged Cheese*  
235:-

## MOULES FRITES

Blåmusslor - Kokta i vitt vin Grädde Pommes Aioli

*/MUSSELS - Boiled in white wine Fries Aioli*  
255:-

# Pizza

GLUTENFRIA BOTTNAR FINNS! / WE ALSO HAVE GLUTENFREE PIZZAS

## SVENSK SKOG

Viltskav Lingon Aioli Västerbottenost  
Crème fraîche Mozzarella

*/SWEDISH FOREST - Venison Lingonberries*  
*Aged cheese Crème fraiche Mozzarella*  
165:-

## SVENSK SVAMP

Smörstekt svamp Lingon Aioli Västerbottenost  
Crème fraîche Mozzarella

*/SWEDISH MUSHROOM - Butter fried mushroom*  
*Lingonberries Aged cheese Crème fraiche Mozzarella*  
165:-

## CIAO CIAO

Prosciutto Frön Oliver Kronärtskocka Parmesan  
Mozzarella Tomatsås

*/CIAO CIAO - Prosciutto Seeds Olives Artichoke*  
*Parmesan Mozzarella Tomato Sauce*  
165:-

## CHEVRÉ

Chevrékräm Tomatsås Mozzarella Frön Rotfruktchips  
Toppad honung från Ockelbo

*/CHEVRÉ - Chevré cream Mozzarella Tomato sauce*  
*Seeds Root vegetable chips Honey from Ockelbo*  
165:-

# SARAHS NYGATAN



## Efterrätter desserts

### VARMA HJORTRON

Vaniljglass Smulad mandelkubb  
*/CLOUDBERRIES - Vanilla ice cream Almond cookie crumbs*  
125:-

### NOUGATPANNACOTTA

Mandel krokant Husets egna drottningssylt  
*/NOUGAT PANNA COTTA - Crunchy almonds The house's homemade jam*  
115:-

### CHOKLADFUDGEKAKA

Mandel krokant Blåbärsglass  
*/CHOCOLATE FUDGE CAKE - Crunchy almonds Blueberry ice cream*  
120:-

### CRÉME BRULEE

Med smak av tonkaböner  
*/CRÉME BRULEE - With taste of tonka beans*  
105:-

### HEMGJORD CHOKLADTRYFFEL

Med husets egna drottningssylt  
*/HOMEMADE - CHOCOLATE TRUFFLE With the house's homemade jam*  
50:-

### OSTBRICKA

Tre olika sorter av utvalda ostar Hemkokt marmelad Fröknäcke  
*/CHEESE TRAY - Three different varieties of selected cheese The homemade marmalade Seeds crisp bread*  
135:-

KAFFEDRINK 5CL 145:-

DESSERTVIN 8CL 85:-

\*\*VID ALLERGI/SPECIALKOST – RÅDFRÅGA SERVERINGSPERSONALEN\*\*