



SARAHS
NYGATAN

Matmeny

FÖRRÄTTER

STARTERS

TOAST SKAGEN

Bröd Citron Dill

/TOAST SKAGEN - Bread Shrimp Dill Lemon Mayonnaise

165:-

HJORTRÅBIFF

Gravad äggula Potatiskrisp Friterad kapis Dijonkräm Pepparrot

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

Halv **185:-** Hel inkl. Pommes & Aioli **265:-**

ARANCINI

Risotto Svamp Västerbottensost Tomtasås

/Arancini - Risotto Mushroom Aged "Västerbottens" cheese Tomato sauce

165:-

STENBITSROM

Pepparrotsgrädde Potatiskrisp Picklad silverlök Rostat bröd Örtolja

/LUMPFISH ROE - Horseradish cream Potato crisp Pickled silver onion Roasted bread Herb oil

175:-

1/2 MOULES FRITES

Blåmusslor - Kokta i vitt vin & grädde Parmesanpommes Aioli

/MUSSELS - Boiled in white wine Parmesan cheese fries Aioli

155:-

CHIPS & ROMDIPP

/Chips & Roe dip

65:-

OSTAR

Tre olika sorter av utvalda ostar Fröknäcke Hemkokt marmelad

/CHEESE TRAY - Three different varieties of selected cheese Seeds crisp Marmalade

135:-

CHARKUTERIER

Tre olika sorter av utvalda charkuterier

/CHARCUTERIE - Three different varieties of selected charcuteries

135:-

****VID ALLERGI/SPECIALKOST - RÅDFRÅGA SERVERINGSPERSONALEN****

INSTAGRAM @NYGATANGAVLE

V A R M R Ä T T E R

MAIN COURSES

OXKIND

Potatispuré Sidfläsk Svamp Rödvinssås Brödkrisp

/BEEF CHEEK - Potato purée Pork belly Mushroom Red wine sauce Bread crumbles

265:-

GRILLAD RYGGBIFF

Hasselbackspotatis Örtbakad tomat Rödvinssås Bearnaise

/GRILLED SIRLOIN - Roasted crispy potato (Hasselbacks) Herb-baked tomato Red wine sauce Bearnaise

335:-

KOTLETT PÅ BEN

Timjansaltsrubbb Friterade rotfrukter Kryddsmör Rödvinssky Picklad morot

/PORK CHOP - Thymesalt rub Fried root vegetables Herbal butter Red wine sauce Pickled carrot

245:-

TORSK

Vitvinssås Potatispuré Svartkål Rårörda havtorn Potatischips Örtolja

/COD - White wine sauce Potato purée Black cabbage Sea buckthorn Potato chips Herb oil

325:-

DOVHJORT

Pumpakräm Rödvinssky Svartkål Potatischips Picklad pumpa Riv på smör & pumpa

/DEER - Pumpkin cream Black cabbage Red wine sauce Potato chips Pickled pumpkin

Ripened butter & pumpkin

345:-

BLOMKÅL

Pumpakräm Brynt smör Riven parmesan Svartkål Picklad pumpa Hasselnötter

/CAULIFLOWER - Pumpkin cream Browned butter Parmesan Black cabbage Pickled pumpkin Hazelnuts

235:-

MOULES FRITES

Blåmusslor - Kokta i vitt vin & gräddade Parmesanpommes Aioli

/MUSSELS - Boiled in white wine Parmesan cheese fries Aioli

265:-

PIZZA

GLUTENFRIA BOTTNAR FINNS / WE ALSO HAVE GLUTENFREE PIZZAS

SVENSK SKOG

Crème fraîche Viltskav Lingon

Västerbottenost Aioli Mozzarella

/SWEDISH FOREST - Crème Fraîche

Venison Lingonberries Mozzarella Aged

"Västerbottens" cheese

165:-

CHÉVRE

Tomatsås Chevrekräm Mozzarella

Frön Rotfruktchips Honung

/CHÉVRE - Tomato sauce

Mozzarella Chèvre cream Seeds

Root vegetable chips Honey

165:-

EFTERRÄTTER

DESSERTS

HJORTRON

Mandelkaka Vaniljglass Rostad mandel
/CLOUDBERRIES - Almond cake Vanilla ice cream Roasted almonds

125:-

CRÉME BRULEE

Med smak av tonkaböner
/CRÉME BRULEE - With a taste of tonka beans

105:-

BLÅBÄR

Blåbärssorbet Brödkräm Chokladsmul Maräng
/BLUEBERRIES - Blueberry sorbet Bread custard Chocolate cookie crumbles Meringue

120:-

TRIPPELNOUGAT

Körsbär Nötter
/Triple nougat - Cherry Nuts

115:-

HEMGJORD CHOKLADTRYFFEL

Med husets egna drottning sylt
/HOMEMADE CHOCOLATE TRUFFLE - With the house's homemade jam

50:-

OSTBRICKA

Tre olika sorter av utvalda ostar Fröknäcke Hemkockt marmelad
/CHEESE TRAY - Three different varieties of selected cheese Seeds crisp Marmalade

135:-

HEMGJORD GELATO GLASSKULA

Närproducerad Gelatoglass från Sigtuna som är tillverkad på Elin's
glada ekologiska kossor och lokala råvaror
*/Locally produced Gelato ice cream from Sigtuna that is made from Elin's
happy organic cows and local ingredients*

Körsbär/Cherry

Blåbär/Blueberry

Blodapelsin Sorbet/Blood orange sorbet

55:-

VID ALLERGI/SPECIALKOST - RÅDFRÅGA SERVERINGSPERSONALEN

INSTAGRAM @NYGATANGAVLE