



## KVÄLLSMATSEDEL TAKE AWAY

### SMÅ SERVERINGAR

CHÈVREKROKETTER med sherryglace 90

MAC N' CHEESE med svart vitlök och parmesan 95

LÖJROMSCHIPS med smetana och gräslök 145

### KALLA OCH VARMA FÖRRÄTTER

smörstekta KANTARELLER med bakad rotselleri, rostad mandel och riven manchego 135

krispig RÅRAKA med syrad grädde, citron, rödlök, dill och ditt val av FORELLROM eller TÅNGKAVIAR 165

TARTAR PÅ HJORT syrad rödkål, syltlök, kapris, semitorkad tomat, äggula, tryffelmajonnäs och riven manchego 175/225

DEN STORA TARTAREN SERVERAS MED POMMES FRITES

### HUVUDRÄTTER

HALV GÅRDSKYCKLING 'LABEL ROUGE' från vårt rotisserie med citronvelouté, café de paris-smör, comtéost, sallad och pommes frites 229

OMELETT med lufttorkad skinka, italiensk hårdost. serveras med pommes frites och grönsallad 165

VECKANS OMELETT serveras med pommes frites och grönsallad 185

VECKANS VEGETARISKA: se ordinarie meny för denna veckas alternativ

N38'S FALAFEL med khobezbröd, grön hummus, chili, koriander, granatäpple, spenat och semi-torkad tomat 185

PACCHERI-PASTA med burrata, friterad ostronskivling, tomat och grön parmesanpesto 195

KALVKÖTTBULLAR med krämig gräddsås, potatispuré, picklad gurka och rårörda lingon 195

grillad BIFFSALLAD med rostad lök, syltad lök, champinjoner, morot, krutonger, italiensk hårdost, rödvinssky och avokado 235

grillad ENTRECÔTE med syrliga sommartomater, rödvinssky, bearnaisesås och pommes frites 250

N38's sotade TONFISK NICOISE med färskpotatis, ägg, tomat, endivesallad, oliver, kapris, sardeller, parmesankräm och gröna blad 235

### EFTERRÄTTER

N38's OSTBRICKA serveras med semitorkade vindruvor och karamelliserade nötter 145

CHOKLADTRYFFEL 35

CHOKLADBOLL rullad i kokos 35



## EVENING MENU TAKE AWAY

### SMALL SERVINGS

CHÈVRE CROQUETTES with sherry glaze 90

MAC N' CHEESE with fermented garlic and parmesan 95

BLEAK ROE CRISPS with smetana and chives 145

### HOT AND COLD STARTERS

butter-fried CHANTERELLES with celeriac, roasted almonds and grated manchego 135

crispy SWEDISH HASH with sour cream, lemon, red onion, dill and your choice of TROUT ROE or SEAWEED CAVIAR 165

DEER TARTARE with pickled red cabbage, pickled onion, capers, semi-dried tomatoes, egg yolk, truffle mayonnaise and grated manchego 175/225

THE LARGE TARTARE IS SERVED WITH FRENCH FRIES

### MAIN COURSES

half a CORN CHICKEN 'LABEL ROUGE' from our rotisserie. served with lemon velouté, café de paris butter, comté cheese, salad and french fries 229

CLASSIC OMELETTE with jamon and italian cheese. served with french fries and a green leaf salad 165

THE WEEKLY OMELETTE: served with french fries and a green leaf salad 185

THE WEEKLY VEGETARIAN: see ordinary menu for this weeks alternative

N38'S FALAFEL with khobez bread, green hummus, chili, coriander, pomegranate, spinach and semi-dried tomato 185

PACCHERI-PASTA with burrata, deep-fried oyster mushroom, tomato and green parmesan pesto 195

VEAL MEATBALLS with cream sauce, lingonberries, potato purée and pickled cucumber 195

grilled BEEF SALAD with roasted onions, pickled onion, mushrooms, carrots, croutons, italian hard cheese, red wine reduction, and avocado 235

grilled RIB EYE STEAK with summer tomatoes, red wine reduction, béarnaise sauce and french fries 250

N38's blackened TUNA NICOISE with new potatoes, egg, tomato, endive salad, olives, capers, anchovy, parmesan cream and green leaves 235

### DESSERTS

N38's CHEESE PLATTER with semi-dried grapes and caramelized nuts 145

CHOCOLATE TRUFFLE 35

CHOCOLATE BALL rolled in coco flakes 35