

VARMRÄTTER

LÄTTHALSTRAD ALBACORE-TONFISK 160gr

Serveras på saltsten, med chimichurri, Nobis dressing 2.0 och ett valfritt tillbehör
295 kr

SMÖRSTEKT TORSK

Hummerbisque sås, vitlöksstekt broccolini, grönkålschips och ett valfritt tillbehör
375 kr

‘Butterfly’ GRILLAD HAVSABBORRE

Serveras med sallad på körsbärstomater, krutonger, basilika, sjökorall, kulpotatis och champagnevinägrett
375 kr

HJORT à la “Biff RYDBERG”

Serveras med gyllenbrun karamelliserad lök, frasig potatis, senapskräm och 63-gradigt ekologiskt ägg
375 kr

RISOTTO PÅ ROSTAD BUTTERNUTPUMPA

Sauterade svampar, kastanj, krispig salvia och lagrad balsamvinäger
255 KR

GRILLAD ANGUS - RYGGBIFF PÅ SALTSTEN (240GR)

Serveras med två varianter av smaksatt smör och ett valfritt tillbehör
475 kr

EXTRA TILLBEHÖR

Bearnaisesås | 48 kr

Rödvinssås | 48 kr

Smaksatt smör | 48 kr

Pepparsås med brandy | 48kr

Grekisk sallad 85 kr

Friterad kronärtskocka med parmesankräm 89 kr

Potatispurê med svart tryffel 89 kr

Smör & vitlöksstekt broccolini 89 kr

Pommes frites 55 kr

NOI COCKTAILS PRESENTERADE AV GULDBAREN

195:-

STOCKHOLM

NOBIS SIGNATURDRINK MED STORT S
Tanqueray Gin, Rabarber, Cocchi Americano,
Blodgrapefruktsläsk, Fläderblomsskum



STRAWBERRY BASIL SMASH 2.0

UPPDATERAD, FÖRBÄTTRAD VERSION AV EN ÄLSKAD KLASSIKER
Ketel One Vodka, Citrusjusterade Jordgubbar,
Rue-bär, Basilikaolja



POTENT PEACHES

SÖTT TE & ROM OLD FASHIONED
Brugal 1888, Planteray 3 Stars , bergamot, Peach
emperor's umeshu & charred peach



VENICE

DEN GYLLENE BELLININ
Brugal 1888, Galliano Vanilla, Persika,
Moët & Chandon Brut, Svartte, Vassle



ALKOHOLFRIA

90:-

PEAR & CHAMOMILE ICE TEA

LÄSKANDE OCH ÖRTIG
Kamomillte, Alkofri Päroncider, Citron,
Socker



GRAPEFRUIT & BUBBLES

FRUKTIG, KRISPIG och BUBBLIG
French Bloom Sparkling Wine,
Citric Blend, Blodgrapefruktsläsk, Agave
Nectar



<u>NOI'S KLASSISK AVSMAKNINGS MENY</u> NOI'S avsmakningsmeny med signaturrätter Serveras i sharing style för samtliga gäster Som inkluderar: Tre förrätter, två huvudrätter med tillbehör och såser samt dessert 855kr per person	<u>SÄSONGS AVSMAKNINGS MENY</u> Meny serveras i sharing style för samtliga gäster Som inkluderar: Tre förrätter, två huvudrätter med tillbehör och såser samt dessert 855kr per person	<u>OSTRON - KAVIAR- SNACKS</u> NOBIS BAERI KAVIAR 30GR Serveras med blinier, dillknäcke och vispad färskost 795 kr (lägg till flaska 2015 Dom Pérignon för 2800 sek) ROSSINI KAVIAR GOLD SELECTION 30GR Serveras med blinier, dillknäcke och färskost 795 kr (lägg till flaska 2015 Dom Pérignon för 2800 sek)
<u>FÖRRÄTTER</u> BUFFELMOZZARELLA Med Picadilly tomater,basilika, extra junfruoliv-olja och balsamicoglaze NOI'S RÅBIFF PÅ SVENSKT NÖTKÖTT Serveras med Calabra-dressing, surdegsbrödsmlur, picklad lök och krispig lök STEKTA ARGENTINSKA RÖDRÄKOR (AL PIL PIL) Med chili, vitlök & persilja	<u>FÖRRÄTTER</u> VÄSTERBOTTENPAJ MED PURJOLÖK Serveras med fetaost mousse och Kalix lörrom TARTAR PÅ GULFENAD TONFISK Lime & sesamdressing, avokado, tångkaviar, aji amarillo och Marconamandel NOI'S RÅBIFF PÅ SVENSKT NÖTKÖTT Serveras med Calabra-dressing, surdegsbrödsmlur, picklad lök och krispig lök	 OSTRON "FINE DE CLAIRE" NO 3 38 kr/st, 6st/ 210 kr, 12 pst/ 385 kr HANTVERKSBRÖD MED VÄSTERBOTTENOST Serveras med karamelliserad lök smör, Cabernet Sauvignon-vinäger och extra virgin olivolja 125 kr PATA NEGRA-SKINKA 36 MÅNADER Serveras med vitlöksbröd och Picadilly tomater 255 kr
<u>VARMRÄTTER</u> LÄTTHALSTRAD ALBACORE-TONFISK på saltsten 90gr/person GRILLAD ANGUS - RYGGBIFF på saltsten 120gr/person	<u>VARMRÄTTER</u> GRILLAD HJORTINNANLÅR 100gr/person GRILLAD HAVSABBORRE FILE 100gr/person	<u>FÖRRÄTTER</u> TOAST PELLE JANZON Tunt skivad oxfile på smörstekt surdegsbröd, toppat med lörrom, sojagravad äggula, pepparrotsmajo och rödlök 295 kr
<u>TILLBEHÖR & SÅSER :</u> Chimichurri Nobis 2.0 dressing Två varianter av smaksatt smör Vitlöksstekt broccolini Pommes frites	<u>TILLBEHÖR & SÅSER :</u> Pepparsås med brandy Chimichurri Sallad på körsbärstomater, krutonger, basilika, sjökorall, kulpotatis och champagnevinäger Pommes frites	TARTAR PÅ GULFENAD TONFISK Lime & sesamdressing, avokado, tångkaviar, aji amarillo och Marconamandel 255 kr GRAVAD LAX MED LINGON OCH APELSIN Serveras med dillmajonnäs, rågbrödsbrisp, granatäpple och citronzest 245 kr
<u>DESSERT</u> SAFFRANSPANNACOTTA MED GLÖGGKOKTA BJÖRNBÄR OCH PEPPARKAKSSMUL Saffron panna cotta, blackberries cooked in mulled wine and gingerbread crumb	<u>DESSERT</u> DAGENS DESSERT	GRILLAD BLÄCKFISK Med friterad vitlök, färsk oregano & svart aioli 230 kr NOI:S RÅBIFF PÅ SVENSKT NÖTKÖTT 120gr Serveras med calabra-dressing, surdegsbrödsmlur, picklad och krispig lök (det går att beställas som huvudrätt med pommes frites 200gr)
Vi erbjuder tre olika vinpaket i prisklasserna som följer: Village 550 kr p/p Premier Cru 1100 kr p/p Grand Cru 2100 kr p/p	Vi erbjuder tre olika vinpaket i prisklasserna som följer: Village 550 kr p/p Premier Cru 1100 kr p/p Grand Cru 2100 kr p/p	185 kr / 275 kr GUL & RÖDBETSCARPACCIO Getostmousse, pistage pulver, citrus gel , granatäpple och kryddig apelsinvinäger 225 kr STEKTA ARGENTINSKA RÖDRÄKOR "AL PIL PIL" Med chili, vitlök & persilja 230 kr