

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

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



NOI'S KLASSISK AVSMAKNINGS MENY

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

FÖRRÄTTER

BUFFELMOZZARELLA

Med Picadilly tomat, basilika, extra junfruolivolja
och balsamicoglaze

NOI'S RÅBIFF PÅ SVENSKT NÖTKÖTT

Serveras med Calabra-dressing, surdegsbrödsbulor, picklad lök
och krispig lök

STEKTA ARGENTINSKA RÖDRÄKOR (AL PIL PIL)

Med chili, vitlök & persilja

VARMRÄTTER

LÄTTHALSTRAD ALBACORE-TONFISK

på saltsten
90gr/person

GRILLAD ANGUS - RYGGBIFF

på saltsten
120gr/person

TILLBEHÖR & SÅSER :

Chimichurri

Nobis 2.0 dressing

Två varianter av smaksatt smör

Vitlöksstekt broccolini

Pommes frites

DESSERT

PASSIONFRUKT PANNACOTTA

Smaksatt med Emperor umeshu sake, sake skum & syrup,
toppad med rostad flagad mandel

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

SÄSÖNGS AVSMAKNINGS MENY

Meny serveras i sharing style för samtliga gäster
Som inkluderar: Tre förrätter, två huvudrätter med
tillbehör och såser samt dessert
855kr per person

FÖRRÄTTER

VÄSTERBOTTENPAJ MED PURJOLÖK

Serveras med fetaost mousse och Kalix löjrom

TARTAR PÅ GULFENAD TONFISK

Lime & sesamdressing, avokado, tångkaviar, ají amarillo
och Marconamandel

NOI'S RÅBIFF PÅ SVENSKT NÖTKÖTT

Serveras med Calabra-dressing, surdegsbrödsbulor, picklad lök
och krispig lök

VARMRÄTTER

GRILLAD HJORTINNANLÅR

100gr/person

GRILLAD HAVSABBORRE FILE

100gr/person

TILLBEHÖR & SÅSER :

Pepparsås med brandy

Chimichurri

Sallad på körsbärstomater, krutonger, basilika,
sjökorall, kulpotatis och champagnevinäggrett

Pommes frites

DESSERT

DAGENS DESSERT

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

OSTRON - KAVIAR- SNACKS

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)

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 tomat
255 kr

FÖRRÄTTER

TOAST PELLE JANZON

Tunt skivad oxfile på smörstekt surdegsbröd, toppat med löjrom,
sojagravad äggula, pepparrotsmajo och rödlök
295 kr

TARTAR PÅ GULFENAD TONFISK

Lime & sesamdressing, avokado, tångkaviar, ají amarillo och Marconamandel
255 kr

VÄSTERBOTTENPAJ MED PURJOLÖK

Serveras med fetaost mousse och Kalix löjrom
245 kr

GRILLAD BLÄCKFISK

Med friterad vitlök, färsk oregano & svart aioli
230 kr

NOI:S RÅBIFF PÅ SVENSKT NÖTKÖTT 120gr

Serveras med calabra-dressing, surdegsbrödsbulor, picklad och krispig lök
(det går att beställas som huvudrätt med pommes frites 200gr)

185 kr / 275 kr

STEKTA ARGENTINSKA RÖDRÄKOR "AL PIL PIL"

Med chili, vitlök & persilja
230 kr