

VARMRÄTTER

LÄTTHALSTRAD ALBACORE-TONFISK

På saltsten, serveras med chimichurri, Nobis dressing 2.0 och ett valfritt tillbehör
295 kr

SMÖRSTEKT TORSKRYGG

Blomkålspure' med maltextrakt, Sandefjordsås, forellrom, stenbitsrom och sjökorall
315 kr

'BUTTERFLY' GRILLAD HAVSABBORRE

Med körsbärstomater, krutonger, basilika, sjökorall, kulpotatis och champagnevinägrett
375 kr

NOI:S RÅBIFF PÅ SVENSKT NÖTKÖTT

Serveras med Calabra-dressing, surdegsbrödsmlor, picklad och krispig lök samt pommes frites
275 kr

ROSTADE BETOR

Kryddig avokado, friterad getost, krasse aioli och camelinaolja vinaigrette
255 kr

RÖDVINSBRÄSERAD SVENSK OXKIND

Potatispuré med tryffelolja, honungsrostade knippmorötter, rödvinsås och krispigt bovete
295 kr

LÅNGKOKT SVENSK LAMMBRINGA

Smörstekt färskpotatis, libbsticka pure', pärlök och lammfond
310 kr

HÄNGMÖRAD BIFF PÅ SALTSTEN

SERVERAS MED BEARNAISE, RÖDVINSSÅS OCH ETT VALFRITT TILLBEHÖR
475 kr

EXTRA TILLBEHÖR

Grekisk sallad 85 kr

Klyftpotatis med parmesanmajonnäs och tomat pulver 75 kr

Friterad kronärtskocka med parmesankräm 85 kr

Smör & vitlöksstekt broccolini 89 kr

Pommes frites 55 kr

Liten grönsallad 55 kr

NOI COCKTAILS

190 kr

TRUE AT FIRST LIGHT

BLOMMIG LÅNG HEMINGWAY DAIQUIRI I NYA KLÄDER

Plantation 3 Stars White Rum, Muyu Jasmine Verte, Kamomill, Lavendel, Pink Grapefruit Soda, Salt, Syra

PERFUM D'ETOILES

FÖRTJUSANDE AROMATISK MED SYRLIGT BETT

Tanqueray Gin, Patchouli, Bergamott, Citronverbena, Lime, Vassle

SCHOOLYARD DANCE OFF

ETT MAJESTÄTLIGT MÖTE MELLAN BUBBLOR OCH FRUKT

Don Julio Blanco Tequila, Klementin, Hibiskus, Rosmarin, Björnbärslikör, Moët & Chandon Champagne

PANCAKES IN BED

BANAN- OCH HASSELNÖTS OLD FASHIONED

Maker's Mark Bourbon, Smörade Hasselnötter, Banan, Rostat Havre, Blåbärs- Peychaud's Bitters

UMAMI GIBSON

EN MODERN VARIANT PÅ DRY MARTINI MED EN STOR DOS UMAMI

No. 3 London Dry Gin, Ketel One Vodka, Shiitake, Nori, Mirin, Tio Pepe Sherry, Triple Sec, Apelsinbitters

MARCH OF THE COBBLERS

TROPISK FRUKT SAMMANVÄVT MED DJUPARE SMAKER

Brugal 1888, Colombo Maderia 5 yrs., Aprikoslikör, Sesam, Chocoladbitters, Ananas, Citrus

ALKOHOLFRIA

90 kr

SPICY IC TEA

Earl Grey Te, Persika, Cayenne, Fläderskum

DRIVERS COBBLER

Botanical Spirits non-alc Gin, Richard Juhlin non-alc Blanc de Blancs, Lingon, Ananas, Citrus

SHARING MENU

NOI's signaturrätters avsmakningsmeny
855 kr per person

FÖRRÄTTER

BUFFELMOZZARELLA

Med picadilly tomater, basilika & extra junfruoliv-olja

NOI'S RÅBIFF PÅ SVENSKT NÖTKÖTT

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

STEKTA RÖDRÄKOR (AL PIL PIL)

Med chili, vitlök & persilja

VARMRÄTTER

LÄTTHALSTRAD ALBACORE-TONFISK

På saltsten

SVENSK HÄNGMÖRAD BIFF

På saltsten

TILLBEHÖR & SÅSER

Rödvinssås
Chimichurri
Nobis 2.0 dressing
Vitlöksstekt broccolini
Pommes frites

DESSERT

CAPPUCCINO-PANNACOTTA

DULCE DE LECHE ESPUMMA, KRISPIG HONEYCOMB OCH ROSTADE HASSELNÖTTER

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 OCH KAVIAR

NOBIS BAERI KAVIAR 30GR

Serveras med blinier, dillknäcke och limefraiche
795 kr

OSTRON "FINE DE CLAIRE" NO 3

38 kr/ST
6st/ 210 kr, 12 pst/ 385 kr

FÖRRÄTTER

HANTVERKSBRÖD

Med västerbottenost, handgjord syrat smör från Värmland, ekologisk extra virgin olivolja och knäckebröd med Himalayan pink salt
98 kr

PATA NEGRA-SKINKA 36 MÅNADER

Med crostini och picadilly tomater
255 kr

CARPACCIO PÅ SVENSK OXFILÈ

Med chimichurri majonnäs, cassavachips, picklad schalottenlök och sallad crisp
245 kr

TARTAR PÅ HÄLLEFLUNDRA

Med lime-och sesamdressing, avokado aji amarillo och marconamandel
255 kr

FRASIG FETAOST

Granatäppelsirap-Madagaskar vanilj dressing, lavendel, tryffelhonung och pistaschnötter
155 kr

MARINERADE KRONÄRTSKOCKSHJÄRTAN

Soltorkade körsbärstomater, cashew-basilika pesto, örtpangrattato, parmesanchips och klorofyllolja
179 kr

HANDGJORD SPIRULINA TAGLIATELLE

Kyckling veloutesås, parmigiano reggiano 24 månader, dragon smaksatt krutonger, tryffelkaviar och ekologisk äggula
225 kr

GRILLAD BLÄCKFISK

Med friterad vitlök, färsk oregano & svart aioli
210 kr

NOI:S RÅBIFF PÅ SVENSKT NÖTKÖTT

Serveras med calabra-dressing, surdegsbrödsbulor, picklad och krispig lök
185 kr

STEKTA RÖDRÄKOR "AL PIL PIL"

Med chili, vitlök & persilja
229 kr