

VARMRÄTTER

LÄTTHALSTRAD ALBACORE-TONFISK

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

SMÖRSTEK 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, surdegsbrödsbulor, 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 potatis, libbsticka pure', pärlök och lammfond
345 kr

HÄNGMÖRAD BIFF PÅ SALTSTEN

SERVERAS MED BEARNAISE, RÖDVINSSÅS OCH ETT VALFRITT TILLBEHÖR
475 kr

EXTRA TILLBEHÖR

Grekisk sallad 85 kr

Friterad kronärtskocka med parmesancrem 89 kr

Potatispuré med svart tryffel 89 kr

Smör & vitlöksstekt broccolini 89 kr

Pommes frites 55 kr

Liten grönsallad 55 kr

NOI COCKTAILS

195 kr

SALT OF THE CHERRY MOON-HATTAN

Drink i stil med Manhattan med en saltig umami twist
Brugal 1888, Maker's Mark Bourbon, Cocchi Barolo Chinato, PX Sherry,
Körsbär, Miso

ABOVE THE CLOUDS

Silkeslena bär med kryddor och syra
Don Julio Blanco, Blåbär, Myskmdra, Lavendel, Grädde, Citron, Lime,
Äggvita, Soda

BRIDE OF FRANKINCENSE

Aromatisk, parfymat och bubblig
Belvedere Vodka, Söderte, Lingon, Frankincense, Moët & Chandon Champagne

TANQ ME LATER NO. 2

Fruktig och aromatisk, med krämig textur och lätt syrligt bett
Tanqueray No. 10 Gin, Getriako Txakolina, Creme de Cacao Blanc,
Grapefruit, Älgört, Verjus

PRINCE OF THE CARROT FLOWERS

När Gimlet och Morotskakan fick ett barn
O.P. Anderson, Morot, Galliano Vanilla, Kardemumma, Mandel, Citric Blend

THE DARK FOREST SHRUB

1600-tals dryck med frukt och vinäger. Makalöst fruktig och komplex
Bulleit Rye, 20 års lagrad Balsamvinäger, Champagnevinäger, Citrus och Bär

ALKOHOLFRITT

95 kr

SPICY AUTUMN ICED TEA

Chai, Plommon, Cayenne

DRIVERS SHRUB

20 års lagrad Balsamvinäger, Champagnevinäger,
Citrus och Bär

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 - KAVIAR- SNACKS

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

VÄNERLÖJROM

Krispig potatis, brynt smör hollandaise, limefraiche
148 kr

MAC 'N' CHEESE KROKETTER

Västerbottensost - cheddar och aioli på svart vitlök
128 kr

HANTVERKSBRÖD MED VÄSTERBOTTENOST

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

PATA NEGRA-SKINKA 36 MÅNADER

Vitlöksbröd och picadilly tomater
255 kr

FÖRRÄTTER

CARPACCIO PÅ SVENSK OXFILÉ

Chimichurri majonnäs, cassavachips, picklad steklök och sallad crisp
245 kr

TARTAR PÅ HÄLLEFLUNDRA

Lime-och sesamdressing, avokado, aji amarillo och marconamandel
255 kr

FRASIG FETAOST

Granatäppelsirap-Madagaskar vanilj dressing, lavendel, tryffelhonung,
semitorkade tomater och pistaschnötter
165 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