

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

NOI:S RÅBIFF PÅ SVENSKT NÖTKÖTT 200gr
Serveras med Calabra-dressing, surdegsbrödsmulor, picklad och krispig lök samt pommes frites
275 kr

SVAMPRISOTTO
portabello, ostronskivling samt skogschampinjon,
smaksatt med kräm på Karl-johan svamp
toppad med palsternacka chips
265 KR

SVENSK HÄNGMÖRAD LAMMSTEK
Fylld med plommon och örter, serveras med potatispuré,
karamelliserade morötter samt lök och grönspepparsås med madeira
365 kr

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

GRILLAD HEREFORD (ANGUS) RYGGBIFF PÅ SALTSTEN (240GR)
Serveras med bearnaise, rödvinssås och ett valfritt tillbehör
475 kr

EXTRA TILLBEHÖR

Grekisk sallad 85 kr
Friterad kronärtskocka med parmesankräm 89 kr
Potatispuré med svart tryffel 89 kr
Smör & vitlöksstekt broccolini 89 kr
Pommes frites 55 kr
Liten grönsallad 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
Kamomille, Alkofri Päroncider, Citron,
Socker



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



SHARING MENU
NOI:s avsmakningsmeny med signaturrätter
Serveras i sharing style för samtliga gäster
Tre förrätter, två huvudrätter med tillbehör och såser samt dessert
855kr per person

FÖRRÄTTER

BUFFELMOZZARELLA
Med Picadilly tomat, basilika & extra junfruolivolja

NOI’S RÅBIFF PÅ SVENSKT NÖTKÖTT
Serveras med Calabra-dressing, surdegsbrödsbulor, picklad lök och krispig lök

STEKTA RÖDRÄKOR (AL PIL PIL)
Med chili, vitlök & persilja

VARMRÄTTER

LÄTTHALSTRAD ALBACORE-TONFISK
på saltsten
90gr/person

GRILLAD HEREFORD (ANGUS) RYGGBIFF
på saltsten
120gr/person

TILLBEHÖR & SÅSER

Bearnaise sås
Rödvinsås
Chimichurri
Nobis 2.0 dressing
Vitlöksstekt broccolini
Pommes frites

DESSERT

PASSIONFRUKT PANNACOTTA MED EMPEROR UMESHU
Sake skum & sake sirup , toppad med rostad flagad mandel

VI ERBJUDER TRE OLIKA VINPAKET I PRISKLASSERNA SOM FÖLJER:

Village 550 kr p/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

(lägg till flaska 2015 Dom Pérignon för 2800 sek)

ROSSINI KAVIAR GOLD SELECTION 30GR
Serveras med blinier, dillknäcke och limefraiche
995 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

ROSTAD JORDÄRTSKOCKSSOPPA MED PALSTERNACKA
Friterad kalvbräsa, äppelcrudite, curryolja och tångkaviar
255 kr

TARTAR PÅ HÄLLEFLUNDRA
Lime & sesamdressing, avokado, tångkaviar, aji amarillo och Marconamandel
255 kr

RÖDBETSTARTAR
Getostskum, friterad kapris, picklade senapsfrön, kavringssmul
och örter från Nobis innergården
185 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
185 kr

STEKTA RÖDRÄKOR “AL PIL PIL”
Med chili, vitlök & persilja
230 kr