

# Nobis Hotel

STOCKHOLM



## BINO HAR BESÖK AV ÅRETS KOCK

Bino is visited by Chef of the Year

MICHAEL ANDERSSON

ÅRETS KOCK VINNARE 2024

21/10 - 17/11

ROSTAD BLOMKÅL MED PONZUINKOKT LÖK, ROSTAD MARCONAMANDLAR,  
BRYNT SMÖREMULSION OCH TRYFFEL

Roasted cauliflower with ponzu flavoured onion, roasted Marcona almonds, browned butter emulsion and truffle  
285:-

## ÅRETS KOCK FINALISTER 2024

MIKAEL FEUK

21/10 - 27-10

CRUDO PÅ HAMACHI FRÅN DANMARK MED FERMENTERAD OCH SYRLIG RABARBER,  
FINGERLIME SAMT EMULSION AV LIBBSTICKA

Hamachi crudo from Denmark with fermented and sour rhubarb, finger lime and emulsion of lovage  
275:-

HARALD LINDER

28/10 - 03/11

GNOCCHI PÅ DINKELMJÖL MED GRILLAD KYCKLING, BÖNOR, KANTARELLER, GREMOLATA PÅ KALLPRESSAD RAPSOLJA SAMT  
BRYNT SMÖR KYCKLINGSKUM

Gnocchi on spelt flour with grilled chicken, beans, chanterelles, gremolata on cold-pressed rapeseed oil  
and browned butter chicken foam  
275:-

MAGNUS ÅKERSTRÖM

04/11 - 10/11

SMÖRSTEKT HUMMER PENSLAD MED GLAZE PÅ HUMMER & BRYNT SMÖR, LÖK FYLLED MED ELDAD FÄNKÅL,  
CITRON & DILL GELKRÄM, SYRAD SCHALOTTENLÖK & HUMMEREMULSION,  
SVENSK DASHI SMAKSATT MED ROSTAD KYCKLINGBULJONG & BRYNT SMÖR

Butter-fried lobster brushed with glaze of lobster & browned butter, onions filled with fennel, lemon & dill gel,  
pickled shallots & lobster emulsion, Swedish dashi flavored with roasted chicken broth & browned butter  
485:-

TOBIAS ARNDT

11/11 - 17/11

TOMAT MED LIBBSTICKA ,GRILLAT TOMATVATTEN, LOLLO ROSSO KRÄM OCH MOROTSTARTAR

Tomato with lovage, grilled tomato water, lollo rosso cream and carrot tartar  
195:-

SM i professionell matlagning och Sveriges mest prestigefyllda branschtävling. Här har du möjlighet  
att avnjuta rätter framtagna av landets mest lovande och kreativa kocktalanger,  
alla finalister i årets upplaga av Årets Kock.

The Swedish championship in professional cooking and the country's most prestigious industry competition.  
Here you have the opportunity to enjoy dishes created by the country's most promising and creative chef talents,  
all finalists in this year's edition of Chef of the Year.