

## VARMRÄTTER

### LÄTTHALSTRAD ALBACORE-TONFISK

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

### SMÖRSTÉKT TORSKRYGG

Blomkålspuré' 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

### ROSTAD SPETSKÅL

Brynt smör & tryffelhollandaise, romescosås, tångcaviar  
och rostade hasselnötter  
255 KR

### SVENSK OXFILE

Potatispuré med tryffelolja, haricot verts och grönpepparsås  
455 kr

### BIFF RYDBERG PÅ SVENSK KRONHJORT

Serveras med gyllenbun karamelliserad lök, frasig potatis, senapskräm  
och ekologisk ägg 63 grader  
375 kr

### SVENSK HÄNGMÖRAD BIFF PÅ SALTSTEN

Serveras med bearnaise, rödvinsås 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

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, parfumerat 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  
Serveras sharing style för samtliga gäster  
Tre förrätter, två huvudrätter med tillbehör/såser  
och dessert  
855 kr per person

### FÖRRÄTTER

BUFFELMOZZARELLA  
Med picadilly tomat, basilika & extra junfruoliv-olja

NOI'S RÅBIFF PÅ SVENSKT NÖTKÖTT  
Serveras med Calabra-dressing, surdegsbrödsmlur, 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

Bearnaise sås  
Rödvinsås  
Chimichurri  
Nobis 2.0 dressing  
Vitlöksstekt broccolini  
Pommes frites

### DESSERT

RAVIOLI PÅ ÄPPLE ROYAL GALA  
mascarponekräm, kanelglass,  
kanderade mandlar och karamell & calvadossås

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

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

OSTRON "FINE DE CLAIRE" NO 3  
38 kr/ST  
6st/ 210 kr, 12 pst/ 385 kr

SVAMP ARANCINI  
Med aioli på svart vitlök och rökt salt  
128 kr

HANTVERKSBRÖD MED VÄSTERBOTTENOST  
Smör med karameliserad lök Cabernet Sauvignonvinäger, ekologisk extra virgin olivolja  
och knäckebröd med Himalayan pink salt  
125 kr

PATA NEGRA-SKINKA 36 MÅNADER  
Vitlöksbröd och picadilly tomat  
255 kr

### FÖRRÄTTER

RÖDBETSGRAVAD LAX  
Endive sallad, granatäpple, apelsindressing med dijonsenap, fänkålsaioli och fröknäcke  
235 kr

CARPACCIO PÅ SVENSK OXFILE  
Chimichurri majonnäs, cassavachips, picklad steklök och sallad crisp  
245 kr

TARTAR PÅ HÄLLEFLUNDRAN  
Lime-och sesamdressing, avokado, aji amarillo och marconamandel  
255 kr

BURRATA MED BETOR  
Granatäpple, lagrad balsamico, lavendelhonung och valnötter  
189 kr

KOCKENS KRÄFTSKAGEN RÖRA AV KRÄFTSTJÄRTAR  
Med smak av senap, serveras med rostad brioche och kalix löjrom  
235 kr

KRÄMIG SVAMPSOPPA  
Focaccia med rosmarin, aioli på granskottsolja, smörstekta kantareller och svart tryffelperlage  
205 kr

GRILLAD BLÄCKFISK  
Med friterad vitlök, färsk oregano & svart aioli  
210 kr

NOI:S RÅBIFF PÅ SVENSKT NÖTKÖTT  
Serveras med calabra-dressing, surdegsbrödsmlur, picklad och krispig lök  
185 kr

STEKTA RÖDRÄKOR "AL PIL PIL"  
Med chili, vitlök & persilja  
229 kr