

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 champagnevinägrettp
375 kr

RÖDVINSBRÄSERAD OXKIND

Potatispuré med tryffelolja, honungsrostade knippmorötter, rödvinssås och jordärtskockschips
355 kr

ROSTAD SPETSKÅL

Serveras med rostad tomat & paprikasås, pumpakärnor och hasselnötsvinägrettp
255 KR

GRILLAD ANGUS - RYGGBIFF PÅ SALTSTEN (240GR)

Serveras med två varianter av smaksatt smör och ett valfritt tillbehör
475 kr

EXTRA TILLBEHÖR

Bearnaisesås | 48 kr

Rödvinssås | 48 kr

Smaksatt smör | 48 kr

Pepparsås med brandy | 48kr

Grekisk sallad 85 kr

Friterad kronärtskocka med parmesankräm 89 kr

Potatispurê med svart tryffel 89 kr

Smör & vitlöksstekt broccolini 89 kr

Pommes frites 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
Kamomillte, Alkofri Päroncider, Citron,
Socker



GRAPEFRUIT & BUBBLES

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



<u>NOI'S KLASSISK AVSMAKNINGS MENY</u> NOI'S avsmakningsmeny med signaturrätter Serveras i sharing style för samtliga gäster Som inkluderar: Tre förrätter, två huvudrätter med tillbehör och såser samt dessert 855kr per person	<u>SÄSONGS AVSMAKNINGS MENY</u> Meny serveras i sharing style för samtliga gäster Som inkluderar: 30gr Rossini kaviar, två huvudrätter och dessert 855kr per person	<u>OSTRON - KAVIAR- SNACKS</u> NOBIS BAERI KAVIAR 30GR Rostad brioche, dillknäcke, vispad färskost med lime zest 795 kr (lägg till flaska 2015 Dom Pérignon för 2800 sek)
<u>FÖRRÄTTER</u> BUFFELMOZZARELLA Picadilly tomater,basilika, extra junfruoliv-olja och balsamicoglaze NOI'S RÅBIFF PÅ SVENSKT NÖTKÖTT Serveras med Calabra-dressing, surdegsbrödsmlur, picklad lök och krispig lök	<u>FÖRRÄTTER</u> ROSSINI KAVIAR GOLD SELECTION 30GR Rostad brioche, dillknäcke och vispad färskost med lime zest	ROSSINI KAVIAR GOLD SELECTION 30GR Rostad brioche, dillknäcke och vispad färskost med lime zest 795 kr (lägg till flaska 2015 Dom Pérignon för 2800 sek)
STEKTA ARGENTINSKA RÖDRÄKOR (AL PIL PIL) Med chili, vitlök & persilja <u>VARMRÄTTER</u> LÄTTHALSTRAD ALBACORE-TONFISK på saltsten 90gr/person GRILLAD ANGUS - RYGGBIFF på saltsten 120gr/person	<u>VARMRÄTTER</u> PANZEROTTI PASTA FYLLD MED KARL-JOHAN & TRYFFEL Serveras med pumpakräm, parmigiano reggiano, rostade hasselnötter, krispig salvia och RÖDVINSBRÄSERAD OXKIND Potatispuré med tryffelolja, honungsrostade knippmorötter, rödvinsås och jordärtskockschips	OSTRON "FINE DE CLAIRE" NO 3 38 kr/st, 6st/ 210 kr, 12 pst/ 385 kr HANTVERKSBRÖD MED VÄSTERBOTTENOST Serveras med tryffelsmör och extra virgin olivolja 125 kr PATA NEGRA-SKINKA 36 MÅNADER Serveras med vitlöksbröd och Picadilly tomater 255 kr
<u>TILLBEHÖR & SÅSER :</u> Chimichurri Nobis 2.0 dressing Två varianter av smaksatt smör Vitlöksstekt broccolini Pommes frites	<u>TILLBEHÖR</u> BLANDSALLAD	<u>FÖRRÄTTER</u> BUFFELMOZZARELLA Picadilly tomater,basilika, extra junfruoliv-olja, pistagenötter och balsamicoglaze 185:- NOI:S RÅBIFF PÅ SVENSKT NÖTKÖTT 120gr Serveras med calabra-dressing, surdegsbrödsmlur, picklad och krispig lök (det går att beställas som huvudrätt med pommes frites 200gr) 185 kr / 275 kr
<u>DESSERT</u> PASSIONFRUKT PANNACOTTA Emperor umeshu sake skum & sake syrup, toppad med rostad flagad mandel och frystorkad hallon	<u>DESSERT</u> DAGENS DESSERT	PANZEROTTI PASTA FYLLD MED KARL-JOHAN & TRYFFEL Serveras med pumpakräm, parmigiano reggiano, rostade hasselnötter och krispig salvia 185 kr VITELLO TONNATO Tunna skivor av Svensk rosastekt kalv, tonfisksås, kaprisbär, brödkrisp, Extra Virgin Olivolja, fleur de sel havssalt och rädisor 255 kr
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	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	TARTAR PÅ GULFENAD TONFISK Lime & sesamdressing, avokado, tångkaviar, ají amarillo och Marconamandel 255 kr GRILLAD BLÄCKFISK Med friterad vitlök, färsk oregano & svart aioli 230 kr STEKTA ARGENTINSKA RÖDRÄKOR "AL PIL PIL" Med chili, vitlök & persilja 230 kr