

VARMRÄTTER

LÄTTHALSTRAD ALBACORE-TONFISK 160gr

Serveras på saltsten, med chimichurri, Nobis dressing 2.0, ett valfritt tillbehör
295 kr

DAGENS FÅNGST

Sparrisbroccoli, brynt smör Sandefjordsås, forellrom, kulpotatis och örtolja
345 kr

‘BUTTERFLY’ GRILLAD HAVSABBORRE

Serveras med sallad på körsbärstomater, krutonger, basilika, sjökorall, kulpotatis, champagnevinägrett
375 kr

ANKBRÖST FRITES

Grönpepparsås med brandy, parmesan-dill pommes, salladsblad
345 kr

SVAMPRISOTTO

Ostronskivling, portabello, kastanjechampinjoner, Parmigiano -Reggiano och kantarell smaksatt rischips
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

Smaksatt smör | 48 kr

Grönpepparsås med brandy | 48kr

Grekisk sallad | 85 kr

Smör-vitlöksstekt broccolini | 89 kr

Pommes frites | 55 kr

NOI COCKTAILS PRESENTERADE AV GULDBAREN

STOCKHOLM 195:-

NOBIS HOTEL SIGNATUR DRINK

Tanqueray Gin, Rabarber, Cocchi Americano, Blodgrapefruktsläsk, Fläderskum



STRAWBERRY BASIL SMASH 2.0 195:-

UPPDATERAD OCH FÖRBÄTTRAD VERSION AV EN ÄLSKAD DRINK

Ketel One Vodka, Syra-justerade Jordgubbar, Rue-bär, Basilikaolja



VENICE 195:-

DEN GYLDENE BELLININ

Brugal 1888, Galliano Vanilla, Persika, Moët & Chandon Brut, Svart-te, Vassle



LYCHEE MARTINI 220:-

FRUKTIG MEN SOFISTIKERAD VERSION

Ógin Barley Vodka, Mancino Sakura Vermouth, Litchi, Verjus



VÄSPER 220:-

SVENSK VERSION AV DEN KLASSISKA BOND-MARTININ

Almqvist Nordic Dry Gin, Ógin Barley Vodka, Spriteriet Amber



NOI BOURBON BUCK 195:-

KRYDDIG INGEFÄRA, JAPANSKA PLOMMON OCH SVENSKA BÄR

Michter's Bourbon, Emperor's Umeshu. Episk Lingonberry Liqueur, Ingefärsläsk



ALKOHOLFRITT

90:-

GROWING PAINS LEMONADE

FRÄSCH OCH TROPISK

Passionsfrukt, Sanbitter Rosso, Citric Blend, Mandarin & Bergamot Soda



GRAPEFRUIT & BUBBLES

FRUKTIG, KRISPIG OCH BUBBLIG

French Bloom Sparkling Wine, Citric Blend, Blodgrapefruktsläsk, Agave Nektar



SHIRLEY TEMPLE

KLASSIKERN

Granatäpple, Ingefärsläsk, Citrus



	VILLAGE 550 KR P/P	
	2025 Kurtatch Savignon Blanc, Alto Adige	
	2017 Chateau Phelan Segur, Saint - Esthephe	
<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	N.V Umeshu Emperor	<u>OSTRON - KAVIAR- SNACKS</u> ROSSINI KAVIAR GOLD SELECTION 30GR Rostad brioche, fröknäcke och vispad smetana med lime zest 795 kr
	SOMMELIERS 795 KR P/P	
	2024 Raventos i Blanc, BdB Premium Cava, Penedes, Spain	
	2022 J. Palmayer Chardonnay, Napa Valley	OSTRON "FINE DE CLAIRE" NO 3 38 kr/st, 6st/ 210 kr, 12 pst/ 385 kr
	2018 Louis.M. Martini Monte Rosso, Sanoma Valley	PATA NEGRA-SKINKA 36 MÅNADER Serveras med vitlöksbröd och Picadilly tomater 255 kr
	N.V Umeshu Emperor	
	PREMIER CRU 1100 KR P/P	
	2025 Kurtatch Savignon Blanc, Alto Adige	
	2022 Henri De Villamont, Meursault	
	2018 Louis.M. Martini Monte Rosso, Sanoma Valley	
	N.V Umeshu Emperor	
	2019 Chateaux Carmes De Rieussec, Sauternes	
	GRAND CRU 2100 KR P/P	
	2022 J. Palmayer Chardonnay, Napa Valley	
	2017 Chateau Phelan Segur, Saint - Esthephe	
	2022 Henri De Villamont, Meursault	
	2018 Howell Mountain , Napa Valley	
	N.V Umeshu Emperor	
	1998 Chateau de Fargues, 1er Cru Sauternes	
<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		ROSSINI KAVIAR GOLD SELECTION 30GR Rostad brioche, fröknäcke och vispad smetana med lime zest 795 kr
FÖRRÄTTER		
BUFFELMOZZARELLA Picadilly tomater,basilika, extra junfruoliv-olja och balsamicoglaze		
NOI:S RÅBIFF PÅ SVENSKT NÖTKÖTT 120gr Serveras med tryffelmajonnäs, picklad silverlök, och jordärtskockschips		
STEKTA ARGENTINSKA RÖDRÄKOR (AL PIL PIL) Med chili, vitlök & persilja		
VARMRÄTTER		
LÄTTHALSTRAD ALBACORE-TONFISK på saltsten 90gr/person		
GRILLAD ANGUS - RYGGBIFF på saltsten 120gr/person		
TILLBEHÖR & SÅSER :		
Chimichurri Nobis 2.0 dressing Två varianter av smaksatt smör Vitlöksstekt broccolini Pommes frites		
DESSERT		
SMULPAJ MED BLÅBÄR OCH ÄPPLE MED VANILJSÅS		
Vi erbjuder olika vinpaket i prisklasserna som följer:		