

### SHARING MENU

NOI's signature dishes tasting menu  
Served in sharing style for all the guests  
Three starters, two main courses with sides /sauces  
and dessert  
855 SEK per person

### APPETIZERS

BUFFALO MOZZARELLA  
With picadilly tomatoes, basil and extra virgin olive oil

NOI'S STEAK TARTARE  
Served with calabra dressing, sourdough breadcrumbs, pickled and crispy onion

FRIED RED PRAWNS (AL PIL PIL)  
With chili, garlic and parsley

### MAINS

SEARED ALBACORE TUNA  
On salt stone

DRY-AGED SIRLOIN  
On salt stone

### SIDES AND SAUCES

Bearnaise sauce  
Red wine sauce  
Chimichurri  
Nobis 2.0 dressing  
Broccolini with butter and garlic  
French fries

### DESSERT

SAFFRON PANNA COTTA WITH GINGERBREAD CRUMB  
AND MULLED WINE FLAVORED CARAMEL SAUCE

YOU CAN CHOOSE FROM THE FOLLOWING WINE PACKAGES:

Village 550 kr p/p

Premier Cru 1100 kr p/p

Grand Cru 2100 kr p/p

### SHARING MENY

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 tomater, basilika & extra junfruoliv-olja

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

STEKTA RÖDRÅKOR (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

SAFFRANSPANNACOTTA MED PEPPARKAKSSMUL  
OCH GLÖGG DOFTADE KOLASÅS

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