

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

PASSION FRUIT PANNACOTTA
With Emperor umeshu sake foam & sake sirap
topped with toasted flaked almonds
and freeze-dried raspberries

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 tomat, 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

PASSIONFRUKT PANNACOTTA
Emperor umeshu sake skum & sake sirap,
toppad med rostad flagad mandel och frystorkad hallon

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