

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, surdegsbrödsmlor, picklad och krispig lök samt pommes frites
275 kr

ROSTADE BETOR

Kryddig avokado, friterad getost, krasse aioli och camelinaolja vinaigrette
255 kr

RÖDVINSBRÄSERAD SVENSK OXKIND

Potatispuré med tryffelolja, honungsrostade knippmorötter, rödvinssås och krispigt bovete
295 kr

BIFF RYDBERG PÅ SVENSK KRONHJORT

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

HÄNGMÖRAD BIFF PÅ SALTSTEN

Serveras med bearnaise, rödvinssås 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, parfymrat 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
855 kr per person

FÖRRÄTTER

BUFFELMOZZARELLA

Med picadilly tomater, basilika & extra junfruoliv-olja

NOI'S RÅBIFF PÅ SVENSKT NÖTKÖTT

Serveras med Calabra-dressing, surdegsbrödsbulor, 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

Rödvinssås

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

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 tomater
255 kr

FÖRRÄTTER

CARPACCIO PÅ SVENSK OXFILÉ

Chimichurri majonnäs, cassavachips, picklad steklök och sallad crisp
245 kr

TARTAR PÅ HÄLLEFLUNDRA

Lime-och sesamdressing, avokado, aji amarillo och marconamandel
255 kr

FRASIG FETAOST

Granatäppelsirap-Madagaskar vanilj dressing, lavendel, tryffelhonung,
semitorkade tomater och pistaschnötter
165 kr

MARINERADE KRONÄRTSKOCKSHJÄRTAN

Soltorkade körsbärstomater, cashew-basilika pesto, örtpangrattato,
parmesanchips och klorofyllolja
179 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, surdegsbrödsbulor, picklad och krispig lök
185 kr

STEKTA RÖDRÄKOR "AL PIL PIL"

Med chili, vitlök & persilja
229 kr