

VARMRÄTTER

LÄTTHALSTRAD ALBACORE-TONFISK

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

SMÖRSTEK TORSKRYGG

Serveras med blomkålspuré med maltextrekt, Sandefjordssås, forellrom, stenbitsrom och sjökorall.
315 kr

'BUTTERFLY' GRILLAD HAVSABBORRE

Serveras med körsbärstomater, krutonger, basilika, sjökorall, kulpotatis och champagnevinägrett.
375 kr

NOI:S RÅBIFF PÅ SVENSK NÖTKÖTT

Serveras med Calabra-dressing, surdegsbrödsmlor, picklad och krispig lök samt pommes frites
275 kr

ROSTAD SPETSKÅL MED TAHINISÅS

Serveras med picklad kålrabbi, krispig chiljolja och rostade pumpafrön
265 KR

HONUNGSGLASERADE & GRILLADE ABANICO IBÉRICO,

Serveras med romescosås, rostad potatissallad med kapris och saltorkade tomater samt rödvinsky
355 kr

BIFF RYDBERG PÅ SVENSK KRONHJORT

Serveras med gyllenbrun karamelliserad lök, frasig potatis, senapskräm och 63-gradigt ekologiskt ägg
375 kr

SVENSK HÄNGMÖRAD BIFF PÅ SALTSTEN

Serveras med bearnaise, rödvinsås och ett valfritt tillbehör
475 kr

EXTRA TILLBEHÖR

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

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, Myskmadra, Lavendel, Grädde, Citron, Lime,
Äggvita, Soda

BRIDE OF FRANKINCENSE

Aromatisk, parfymrat och bubbligt
Belvedere Vodka, Söderte, Lingon, Frankincense och 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 och Verjus

PRINCE OF THE CARROT FLOWERS

När Gimlet och Morotskakan fick ett barn
O.P. Anderson, Moröt, Galliano Vanilla, Kardemumma, Mandel och 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 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 junfruolivolja

NOI'S RÅBIFF PÅ SVENSKT NÖTKÖTT
Serveras med Calabra-dressing, surdegsbrödsbulor, picklad lök 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 ROYAL GALA-ÄPPLE
Med mascarponekräm, kanelglass, kanderade mandlar och karamell- och calvadossås.

VI ERBJUDER TRE OLIKA VINPAKET I PRISKLASSERNA SOM FÖLJER:

Village 550 kr p/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

ROSSINI KAVIAR GOLD SELECTION 30GR
Serveras med blinier, dillknäcke och limefraiche
995 kr

OSTRON "FINE DE CLAIRE" NO 3
38 kr/ST
6st/ 210 kr, 12 pst/ 385 kr

SVAMP ARANCINI
Serveras med aioli på svart vitlök, rökt salt och vintertryffel
135 kr

HANTVERKSBRÖD MED VÄSTERBOTTENOST
Smör med karamelliserad lök, Cabernet Sauvignon-vinäger, ekologisk extra virgin olivolja
samt knäckebröd med Himalayan pink salt
125 kr

PATA NEGRA-SKINKA 36 MÅNADER
Serveras med vitlöksbröd och Picadilly tomat
255 kr

FÖRRÄTTER

VALNÖTTER - KASTANJER & SVAMPPATE
Surdegschips, misomarinerad enoki-svamp och röda vinbär
189 kr

CARPACCIO PÅ OXFILE
Serveras med chimichurri-majonnäs, citron-tångpärlor, frisésallat,
cassavachips och karamellsten-ost från Arla Unika
245 kr

TARTAR PÅ HÄLLEFLUNDRAN
Med lime-och sesamdressing, avokado, aji amarillo och Marconamandel
255 kr

SMASHED BURRATA
Confiterade tomat, basilika tuile, Cabernet Sauvignon vinäger, EVOO och thai basilika
189 kr

KOCKENS KRÄFTSKAGEN
Röra på kräftstjärtar med smak av senap, serveras med rostad brioche och Kalix löjrom
235 kr

HUMMERBISQUE SOPPA
1/2 hummersvans, krispig friterad hummerklo, örkrutonger och svart vitlöksaioli
295 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