

VARMRÄTTER

LÄTTHALSTRAD ALBACORE-TONFISK

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

HALSTRAD RÖDING

Vit sparris, sandefjordsås, forellrom och ramlöksaioli.
345 kr

'BUTTERFLY' GRILLAD HAVSABBORRE

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

NOI:S RÅBIFF PÅ SVENSKT NÖTKÖTT

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

ROSTAD BLOMKÅL

Brynt smör/yuzu hollandaise, konfiterad silverlök uppsmakad med tryffel, romescosås och rostade hasselnötter
265 KR

RÖDVINSBRÄSERAD SVENSK LAMMLÄGG

Ekologiska vita bönor i parmesan kräm, libbsticka gremolata samt rödvinssky.
375 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, rödvinssås 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

THE LOVER

"Du är den enda"

Söt vanilj och karamellkola möter bärfrukter och det bubbligaste av det bubbliga

Michter's Bourbon, Rostad Marshmallow, Slånbärgin, Barolo Chinato, Granatäpple, Veuve Clicquot Riche Rosé

THE JESTER

"Man lever bara en gång"

En whisky highball som tar dig till Skottlands kust
Highland Park 12, Spirulina, Rökt Havssalt, Soda, Citric Blend

THE SAGE

"Sanningen ska göra dig fri"

En iskall Vodka Martini med en söt och nötig touch
Belvedere Vodka, Creme de Cacao Blanc, Macadamianöt, Granskottsolja

THE EXPLORER

"Låt mig vara fri"

En slumpmässig cocktail för den äventyrlige. Kanske en drink vi arbetar på just nu eller en klassiker.

THE OUTLAW

"Regler är till för att brytas"

Rök inbakad med söta frukter, salt, malt och kryddor
Johnnie Walker Black Label, Pinot Noir, Björnbär, Guinness, Marmite, Svart Kardemumma

THE MAGICIAN

"Jag får saker att hända"

Fruktig, fräsch, aromatiskt serverad på krossad is
El Gobernador Pisco, Pinneau Des Charantes, Päronlikör, Citrus- och Kamomillshrub, Kardemumma

THE HERO

"Där det finns en vilja, finns det en väg"

En något annorlunda tolkning av Spicy Margarita
Don Julio Reposado, Stark Pepparmix, Myskmdra, Riesling, Verjus, Chipotle-salt

THE EVERYMAN

"Alla män och kvinnor är skapade jämlika"
En drink som passar alla

Tanqueray No. TEN, Yuzumon, Mikadomatsu Ke-To-Hare, Gurka, Three Cents Mandarin & Bergamott Soda

THE RULER

"Makt är inte allt, det är det enda"

En milk punsch version av Gregor De Gruythers Nuclear Daiquiri, Vi kallar den "New-Clear" Daiquiri
Wray & Nephew Overproof, Grön Chartreuse, Falernum, Lime, Mjök

THE ARTIST

"Om du kan föreställa dig det, kan det göras"

En lågalkoholhaltig aperitivo, i grunden en "Adonis" men med några extra krusiduller
Blandning av vermouth, Manzanilla Sherry, Hallon, Hibiskus, Lavendel

NON-ALCOHOLIC

95 kr

THE INNOCENT

"Fri att vara du och jag"

Alkoholfri. Champagne, citrus och aromater
Älggräs, Verjus, Odd Bird Non-alc Blanc de Blanc, Pink Grapefruit Soda

THE CAREGIVER

"Älska din nästa som dig själv"

Alkoholfri. Lemonad gjord med kärlek
Citrus- och kamomillshrub, soda

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

PASSIOSFRUKTSPANACOTTA
Jordgubbsskum, färska jordgubbar och maräng

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

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

SMÖRBAKAD VIT SPARRIS
Brynt smör/yuzu hollandaise, löjrom och ört & kavringssmulor
265 kr

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

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

GRILLADE ZUCCHINIRULLAR FYLLDA MED HALLOUMI
Serveras med mynta pesto, rostade hasselnötter och granatäpple
189 KR

KRÄMIG KRÄFTSOPPA MED SVENSKA KRÄFTSTJÄRTAR
Kronfills creme fraiche , brödpinnar med Västerbottensost
255 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