

VARMRÄTTER

LÄTTHALSTRAD ALBACORE-TONFISK 160gr

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

SMÖRSTEKT TORSK

Hummerbisque sås, vitlöksstekt broccolini, grönkålschips och ett valfritt tillbehör
375 kr

‘BUTTERFLY’ GRILLAD HAVSABBORRE

Serveras med sallad på körsbärstomater, krutonger, basilika, sjökorall, kulpotatis och champagnevinäggrett
375 kr

NOI:S RÅBIFF PÅ SVENSKT NÖTKÖTT 200gr

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

SVAMPRISSOTTO

portabello, ostronskivling samt skogschampinjon,
smaksatt med kräm på Karl-johan svamp
toppad med palsternacka chips
265 KR

SVENSK HÄNGMÖRAD LAMMSTEK

Fyllt med plommon och örter, serveras med potatispuré,
karamelliserade morötter samt lök och grönspepparsås med madeira
365 kr

BIFF RYDBERG PÅ KRONHJORT

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

GRILLAD HEREFORD (ANGUS) RYGGBIFF PÅ SALTSTEN (240GR)

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

STOCKHOLM

FEM NYANSER AV ROSA

Tanqueray Gin, Rabarber, Cocchi Americano,
Three Cents Pink Grapefruit Soda, Fläderblomsskum

STRAWBERRY BASIL SMASH 2.0

UPPDATERAD VERSION AV DEN ÄLSKADE KLASSIKERN

Ketel One Vodka, Citrusjusterade Jordgubbar,
Rue Berry, Basilikaolja

VENICE

DEN GYLLENE BELLINI

Eminente Rum, Galliano Vanilla & Aperitivo, Persika,
Moët & Chandon Brut, Svartte-vassle

COPENHAGEN

PLOMMON + APRIKOS GIMLET

Hennessy VS, "Plum I Suppose", Umepon,
Aprikoser, Syra

TOKYO

HUSETS DRY MARTINI

Tanqueray No. 10 Gin, Ginrei Shiro Shochu,
Husets Vermouth-blend, Chablis

ALKOHOLFRIA

90 kr

GIN LEMONISH

GIN LEMON, MEN UTAN GIN

Ginish, Limonata Fonti Di Crodo, Citron, Non Alcoholic
Bitter

GRAPEFRUIT & BUBBLES

FRUKTIG, KRISPIG OCH BUBBLIG

French Bloom Sparkling Wine,
Citric Blend, Three Cents Pink Grapefruit Soda, Agave
Nectar

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
90gr/person

GRILLAD HEREFORD (ANGUS) RYGGBIFF
på saltsten
120gr/person

TILLBEHÖR & SÅSER

Bearnaise sås
Rödvinsås
Chimichurri
Nobis 2.0 dressing
Vitlöksstekt broccolini
Pommes frites

DESSERT

CHOKLADPANNACOTTA
Kanderade hasselnötter, jordgubbar och baileys - karamellsås

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

(lägg till flaska 2015 Dom Pérignon för 2800 sek)

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

(lägg till flaska 2015 Dom Pérignon för 2800 sek)

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

HANTVERKSBRÖD MED VÄSTERBOTTENOST
Serveras med karamelliserad lök smör, Cabernet Sauvignon-vinäger och extra virgin olivolja
125 kr

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

FÖRRÄTTER

TOAST PELLE JANZON
Tunt skivad oxfile på smörstekt surdegsbröd, toppat med löjrom,
sojagravad äggula, pepparrotsmajo och rödlök
295 kr

ROSTAD JORDÄRTSKOCKSSOPPA MED PALSTERNACKA
Friterad kalvbräsa, äppelcrudite, curryolja och tångkaviar
255 kr

TARTAR PÅ HÄLLEFLUNDRA
Lime & sesamdressing, avokado, tångkaviar, aji amarillo och Marconamandel
255 kr

RÖDBETSTARTAR
Getostskum, friterad kapris, picklade senapsfrön, kavringssmul
och örter från Nobis innergården
185 kr

VÄSTERBOTTENPAJ MED PURJOLÖK
Serveras med fetaost mousse och Kalix löjrom
245 kr

GRILLAD BLÄCKFISK
Med friterad vitlök, färsk oregano & svart aioli
230 kr

NOI:S RÅBIFF PÅ SVENSKT NÖTKÖTT 120gr
Serveras med calabara-dressing, surdegsbrödsbulor, picklad och krispig lök
185 kr

STEKTA RÖDRÄKOR “AL PIL PIL”
Med chili, vitlök & persilja
230 kr