

NOI'S tasting MENU

NOI'S signature dishes tasting menu

Served in sharing style for all guests

Includes: Three starters, two main courses
with sides /sauces
and dessert
855 SEK per person

APPETIZERS

Buffalo mozzarella

With picadilly tomatoes, basil , extra virgin olive oil
and balsamic glaze

NOI's steak tartare 120 gr

Served with truffel mayo, pickled white onion
and Jerusalem artichoke chips

Fried argentinian red prawns (al pil pil)

With chili, garlic and parsley

MAINS

Seared albacore tuna

On salt stone

90gr/person

grilled angus - sirloin steak

Served on salt stone

120gr/person

Sides and sauces :

Chimichurri

Nobis 2.0 dressing

Two flavours steak butter

Broccolini with butter and garlic

French fries

DESSERT

Bluberry & apple crumble pie

with vanilla sauce

Village 550 kr p/p

2022 Idda Bianco , Gaja

2022 Barolo Tortoniano , Michele Chiarlo

2023 Moscato d'Asti Michele Chiarlo

Sommeliers 795 kr p/p

2024 Raventos i Blanc, BdB
Premium Cava, Penedes, Spain

2022 J. Palmayer Chardonnay, Napa Valley

2010 Chateau Pierobon , Haut Medoc

2023 Moscato d'Asti Michele Chiarlo

Premier Cru 1100 kr p/p

Krug Grand Cuvee 173 edition, Champagne

2022 Chablis, Charly Nicolle

2010 Chateau Pierobon , Haut Medoc

N.V Umesu Emperor

2020 Chateau Baulac, Sauternes

Grand Cru 2100 kr p/p

Krug Grand Cuvee 173 edition, Champagne

2022 J. Palmayer Chardonnay, Napa Valley

2021 " Mercury Head " Napa Valley ,
Cabernet Sauvignon , Orin Swift Cellars

N.V Umesu Emperor

1998 Chateau de Fargues, 1er Cru Sauternes

You can choose from the following wine packages:

NOI'S Klassisk avsmaknings MENY
NOI'S avsmakningsmeny med signaturrätter
Serveras i sharing style för samtliga gäster
Som inkluderar: Tre förrätter, två huvudrätter
med tillbehör och såser samt dessert
855kr per person

FÖRRÄTTER

BUFFELMOZZARELLA
Picadilly tomater, basilika, extra junfruolivolja
och balsamicoglaze

NOI:S RÅBIFF PÅ SVENSKT NÖTKÖTT 120gr
Serveras med tryffelmajonnäs, picklad silverlök,
och jordärtskockschips

STEKTA argentinska RÖDRÄKOR (AL PIL PIL)
Med chili, vitlök & persilja

VARMRÄTTER

LÄTTHALSTRAD ALBACORE-TONFISK
på saltsten
90gr/person

grillad angus - ryggBIFF
på saltsten
120gr/person

TILLBEHÖR & SÅSER :

Chimichurri
Nobis 2.0 dressing
Två varianter av smaksatt smör
Vitlöksstekt broccolini
Pommes frites

DESSERT

SMULPAJ MED BLÅBÄR OCH ÄPPLE MED VANILJSÅS

Vi erbjuder olika vinpaket i prisklasserna som följer:

Village 550 kr p/p

2022 Idda Bianco , Gaja

2022 Barolo Tortoniano , Michele Chiarlo

2023 Moscato d'Asti Michele Chiarlo

Sommeliers 795 kr p/p

2024 Raventos i Blanc, BdB
Premium Cava, Penedes, Spain

2022 J. Palmayer Chardonnay, Napa Valley

2010 Chateau Pierobon , Haut Medoc

2023 Moscato d'Asti Michele Chiarlo

Premier Cru 1100 kr p/p

Krug Grand Cuvee 173 edition, Champagne

2022 Chablis, Charly Nicolle

2010 Chateau Pierobon , Haut Medoc

N.V Umeshu Emperor

2020 Chateau Baulac, Sauternes

Grand Cru 2100 kr p/p

Krug Grand Cuvee 173 edition, Champagne

2022 J. Palmayer Chardonnay, Napa Valley

2021 " Mercury Head " Napa Valley ,
Cabernet Sauvignon , Orin Swift Cellars

N.V Umeshu Emperor

1998 Chateau de Fargues, 1er Cru Sauternes