

DESSERTER

Desserts

NOI:S GLASSPARTY  
OLIKA GLASSAR & BÄR MED SMÅ STRUTAR  
NOI's ice cream party  
Assorted ice creams and berries with cones and sprinkles  
155 kr

NOI'S CITRONMARÄNGPAJ MED KAKSMULOR, CITRONCURD & ITALIENSK MARÄNG  
NOI's lemon meringue pie with crumbs, lemon curd & Italian meringue  
95 kr

"CALLEBAUT" MJÖLKCHOKLADGANACHE-TARTELETTE MED YOGHURTGLASS OCH ROSTADE HASSELNÖTTER  
"Callebaut" milk chocolate ganache tart with yoghurt ice cream and toasted hazelnuts  
105 kr

CITRONGRÄSBAKAD ANANAS MED KOKOSSORBET, KOKOSSMULOR OCH FÄRSKOST  
Baked pineapple with lemongrass, coconut sorbet, coconut crumbs and cream cheese  
95 kr

CHOKLADFONDANT  
MED KANDERADE MANDLAR & FÄRSKA HALLON  
Chocolate fondant with candied almonds and fresh raspberries  
135 kr

SORBET / GLASSKULA  
Sorbet / Ice cream scoop  
45 kr

NOI:S CHOKLADTRYFFEL  
NOI's Chocolate truffle  
45 kr



## FÖRRÄTTER

### Appetizers

#### PATA NEGRA-SKINKA MED "PAN CON TOMATE"

Iberian ham with "pan con tomate"

255 kr

#### BUFFELMOZZARELLA MED TOMATER, BASILIKA & EXTRA JUNGFRU-OLIVOLJA

Buffalo mozzarella with a wild mix of tomatoes, basil, and extra virgin olive oil

155 kr

#### CEVICHE AV GULDSPARID MED CITRUSVINÄGRETT, GRILLAD RÖDLÖK OCH AVOKADO

Sea bream ceviche with citrus vinaigrette, grilled red onions, and avocado

165 kr

#### GRILLAD BLÄCKFISK MED FRITERAD VITLÖK, FÄRSK OREGANO & SVART AIOLI

Grilled squid with fried garlic, fresh oregano and black aioli

175 kr

#### LÄTTHALSTRAD ALBACORE TONFISK MED FRITERAD AVOKADO, SYRAD GURKA & NOI:S INGEFÄRSDRESSING

Seared yellowfin tuna with fried avocado, pickled cucumber and NOI's ginger dressing

180 kr

#### SVENSK KRAVMÄRKT OXFILÉCARPACCIO MED HYVLAD PARMESAN, STJÄLKSELLERI, RUCCOLA & KAPRIS SMAKSATT MED CITRON

Organically certified Swedish beef carpaccio with shaved parmesan, celery stalks, rocket and capers infused with lemon

185 kr

#### FÄRSK RAVIOLI FYLLD MED KANTARELLER, VILDSVIN OCH PISTAGENÖTTER SERVERAD MED OXSVANSBULJONG OCH 14 MÅNADER LAGRAD PARMIGIANO REGGIANO

Fresh ravioli filled with chanterelle mushrooms, wild boar, and pistachios

served with oxtail broth and 14 months aged Parmigiano Reggiano

155 kr

#### NOI:S RÅBIFF PÅ SVENSKT NÖTKÖTT, SERVERAS MED CALABRA-DRESSING, SURDEGSBRÖDSMULOR, PICKLAD OCH KRISPIG LÖK

NOI's steak tartare served with Calabra dressing, sourdough breadcrumbs, pickled and crispy onion

1/2 165 kr | 1/1 265 kr

#### LAMMKORV MED BRÖD, KARAMELLISERAD LÖK, VÄSTERVIKS-SENAP OCH MANDELPOTATISCHIPS

Lamb sausage hot dog with caramelized onions, Västervik mustard and almond potato crisps

130 KR

#### STEKTA RÖDRÄKOR "AL PIL PIL" MED CHILI, VITLÖK & PERSILJA

Fried red prawns "al Pil Pil" with chili, garlic, and parsley

155 kr

#### OSTRON "MARENNES-D'OLÉRON" NO 3 | 35 KR/ST

Oysters "Marennes-d'Oléron" No 3 | 35 kr/each

6 pcs 190 kr | 12 pcs 360 kr

## VARMRÄTTER

### Mains

#### LÄTTHALSTRAD ALBACORE-TONFISK PÅ SALTSTEN, SERVERAS MED CHIMICHURRI OCH NOBIS-DRESSING 2.0, & ETT VALFRITT TILLBEHÖR

Seared albacore tuna on salt stone, served with Chimichurri and Nobis dressing 2.0 & a side of your choice

325 kr

#### BAKAD RÖDING MED JORDÄRTSKOCKSKRÄM, VITVINSSÅS OCH FORELLROM

Baked Arctic char with Jerusalem artichoke crème, white wine sauce and trout roe

285 kr

#### SMÖRBAKAD TORSKRYGG MED BLOMKÅLSKRÄM, PICKLAD SVARTROT, SMÖRAD SKALDJURSBULJONG OCH GRÖNSALLAD

Butter baked cod fillet with cauliflower crème, pickled salsify and shellfish broth, served with green salad

295 kr

#### STEKT ANKBRÖST MED ROSTAD MOROTSKRÄM, ZUCCHINI, ANKSÅS OCH SALLADSLÖKSVINÄGRETT

Pan-seared duck breast with roasted carrot crème, zucchini, duck sauce and spring onion vinaigrette

285 kr

#### GRILLAD GÖSFILÉ MED MUSSELSÅS, BLÅMUSSLOR, TORKADE PICCADILLY-TOMATER, GRILLAD PAPRIKA OCH PUFFAT SVART RIS

Grilled pike perch fillet with mussel jus, blue mussels, dried Piccadilly tomatoes,

grilled peppers and popped wild rice

275 kr

#### HÄNGMÖRAD BIFF PÅ SALTSTEN, SERVERAS MED BÉARNAISE OCH RÖDVINSSÅS & ETT VALFRITT TILLBEHÖR

Dry-aged sirloin on salt stone, served with béarnaise, red wine sauce & a side of your choice

385 kr

#### RÖDVINSBRÄSERAT LAMMLÄGG MED ROSTAD LÖK-KRÄM, PICKLAD SVART TRUMPETSVAMP OCH BRYSSELKÅL

Red wine braised leg of lamb with roasted onion crème, pickled black trumpet mushrooms and brussel sprouts

325 kr

#### ROSTADE BETOR, KRYDDIG AVOKADO, FRITERAD GETOST & KRASSESKRÄM

Roasted beets, spicy avocado, fried goat cheese and cress crème

215 kr

#### EKOLOGISK ROTSELLERI MED SVAMPBULJONG, OSTRONSKIVLING, HASSELNÖTTER OCH HÖSTRYFFEL

Organic celeriac with mushroom broth, oyster mushroom, hazelnuts and autumn truffle

195 kr

## TILLBEHÖR - SIDES

Grekisk sallad | Greek salad | 85 kr

Friterad kronärtskocka med parmesankräm | Fried artichoke with parmesan crème | 75 kr

Vitlöksstekt broccolini | Broccolini pan-fried with butter and garlic | 75 kr

Anya-potatis rostad i ankfett, serverad med svart tryffel | Anya potatoes roasted in duck fat, served with black truffle | 85 kr

Pommes frites | French fries | 45 kr

Liten grönsallad | Side salad | 45 kr