

## 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

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

## COCKTAILS | 163: -

YELLOW NEGRONI SBAGLIATO  
Lillet blanc, Galliano, Yellow Chartreuse, Prosecco

RASPBERRY DELIGHT  
Beefeater Pink gin, peach, yuzu, lemon, raspberry, mint

NEW OLD FASHIONED  
Maker's Mark Bourbon, sea buckthorn, demerara sugar,  
angostura bitters

FASHIONABLY CLEAR  
House rum blend, passionfruit, cherries, milk, lemon, lemongrass,  
lime leaf, milky oolong tea, peychauds bitters

CUCUMBER MULE  
Vodka, Hendricks gin, cucumber, ginger cordial, citrussoda

STRAWBERRY BASIL SMASH  
Vodka, strawberries, basil, lemon, agave

FROM MEXICO WITH LOVE  
Jalapeño infused tequila, lemon, lime, agave,  
Angostura bitters, Hellfire shrub and smoky paprika salt rim

## & TONICS

MARTINI FIERO & TONIC | 145: -  
Cherry soda & Orange

STHLMs BRÄNNERI GIN & TONIC | 163: -  
Pink grapefruit, pink pepper

MALFY BLOOD ORANGE GIN & TONIC | 156: -  
Lime & Lemon

## MOCKTAILS

Sherries Cherries | 85: -  
Ginger Cordial, cherry soda

YAUZA | 85: -  
Lemon, yuzu, raspberries, citrussoda

## 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

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

## VARMRÄTTER

### Mains

SMÖRBAKAD TORSKRYGG MED BLOMKÅLSKRÄM, PICKLAD SVARTROT,  
SMÖRAD SKALDJURSBULJONG OCH GRÖNSALLAD  
Butter baked cod fillet with cauliflower crème, shellfish broth and pickled salsify,  
served with green salad  
295 kr

GRILLAD SECRETO IBERICO MED SALSA ROMESCO, KAPRIS, ENDIVE,  
OXMÄRG OCH RÖDVINSÅS  
Grilled Secreto Iberico served with salsa romanesco, caper, endive, ox marrow and red wine sauce  
295 kr

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

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

HÄNGMÖRAD BIFF PÅ SALTSTEN, SERVERAS MED BÉARNAIS,  
RÖDVINSSÅS & ETT VALFRITT TILLBEHÖR  
Dry-aged sirloin on salt stone, served with béarnaise, red wine sauce & a side of your choice  
385 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