

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: -

BELLINI COLADA
Arts de Luna Cava, pineapple, coconut rum, lime leaf

CLARIFIED LINGONBERRY
House Gin blend, Domaine Wachau Riesling, lingonberry syrup, half and half

EMPEROR PENGUIN
Olmeca Altos Plata, Italicus Bergamotto, yuzu, lemon, thyme, Angostura Bitters

ELEVATOR TO THE GALLOWS
House Rum blend, Green Chartreuse, passion fruit, lemon, agave

COFFEE OLD FASHIONED
Maker's Mark Bourbon, coffee, cardamom, vanilla, demerara syrup, Angostura Bitters

MEXICAN TUXEDO
Olmeca Altos Plata, Mezcal blend, Mancino Secco vermouth, Luxardo Maraschino,
Pernod Absinthe, Angostura orange bitters

NOBIS CLASSICS | 163: -

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

NOBIS BLOODY MARY
Belvedere Vodka, O.P. Anderson Aquavit, tomato juice, radish, olive brine, lemon, spices

NOBIS NEGRONI
Beefeater 24 Gin, Mancino Rosso Vermouth, Campari, strawberries, basil

MOCKTAILS | 85: -

NON-ALCO NEGRONI
Ceder's Non-alcoholic Gin, Martini NOLO Vibrante Vermouth, Monin Bitter

VIRGIN STRAWBERRY BASIL SMASH
Strawberries, lemon, agave, basil

PINK PASSION
Passionfruit, lime, pink grapefruit soda

FÖRRÄTTER

Appetizers

PATA NEGRA-SKINKA MED "PAN CON TOMATE"
Iberian ham with "pan con tomate"
255 kr

BURRATA MED GRÖN SPARRIS, PISTACHIO, GRANATÄPPLE OCH
GRANATÄPPELSMELASS-VINAIGRETTE
Burrata with asparagus, pistachio, pomegranate and
pomegranate molasses vinaigrette
175 kr

GULDSPARID CRUDO MED CITRUSVINAIGRETT, GRILLAD RÖDLÖK OCH AVOKADO
Sea bream crudo 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 FYLLED 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,
SJÖKORALL OCH SMÖRAD SKALDJURSBULJONG
Butter baked cod fillet with cauliflower crème, shellfish broth, pickled salsify and samphire
295 kr

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

RÖDVINSBRÄSERAT LAMMLÄGG MED ROSTAD LÖK-KRÄM,
PICKLAD SVART TRUMPETSVAMP OCH GRILLAD ZUCCHINI
Red wine braised leg of lamb with roasted onion crème,
pickled black trumpet mushrooms and grilled zucchini
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 BÉARNAISE,
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