

COCKTAILS | 163 kr

GINGER SOUTHSIDE
Beefeater Gin, ginger, mint, lemon,

GEORGIA LEMONADE
Makers Mark Bourbon, peach, lemon, soda water, Angostura Orange bitters

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

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

AUTUMN SOUR
MBrugal Anejo superior Rum, Busnel VSOP Calvados, Merlet Poire, lemon, lime,
egg white,

FIKA OLD FASHIONED
Makers Mark Bourbon, vanilla, cardamom, coffee, demerara sugar, angostura bitters

NOBIS NEGRONI
Strawberry infused Beefeater 24 Gin, Mancino Rosso vermouth, Campari, basil

MOCKTAILS | 85:-

VIRGIN STRAWBERRY BASIL SMASH
Strawberries, basil, lemon, agave, soda

PINK GINGER
Ginger, lime, pink grape soda

PASSION SENSATION
Martini NOLO Vibrante, lemon, passion fruit, ginger beer

FÖRRÄTTER

Appetizers

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

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

BURRATA, ROTFRUKTSCRUDITÉ, PISTAGE, GRANATÄPPLE OCH
GRANATÄPPELSMELASS-VINAIGRETTE
Burrata, crudité on root vegetables, 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

TARTAR PÅ TONFISK MED NOI'S INGEFÄRSDESSING, KORIANDER, JALAPEÑO, VALLMOFRÖN OCH HAVSSALTSKEX
Tuna tartare with NOI's ginger dressing, cilantro, jalapeño, poppy seeds, and sea salt crackers
180 kr

FÄRSK RAVIOLI FYLLED MED KARL-JOHANSVAMP, FÄRSK RICOTTA, OCH SVART TRYFFEL.
SERVERAD MED SVAMPBULJONG, 36 MÅNADERSLAGRAD PARMIGIANO REGGIANO
OCH SVART HÖSTTRYFFEL
Fresh ravioli filled with Porcini mushrooms, fresh ricotta, and black truffle.
Served with 36months aged Parmesan and black autumn truffle
165 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
175 kr

VARMRÄTTER

Mains

SMÖRBAKAD TORSKRYGG MED BLOMKÅLSKRÄM, PICKLAD SVARTROT, SJÖKORALL, SVART KAVIAR OCH SMÖRAD SKALDJURSBULJONG
Butter baked cod fillet with cauliflower crème, shellfish broth, pickled salsify, black caviar 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

CONFITERAT ANKLÅR SMAKSATT MED 25 KRYDDOR, SERVERAD MED PLOMMONPORTVINSSÅS OCH JORDÄRTSKOCKSGRATÄNG
Confit duck leg flavored with 25 spices, served with plum & port wine sauce and Jerusalem artichoke gratin
295 kr

SMÖRBAKAD SPETSKÅL MED KARLJOHAN, OSTRONSKIVLING OCH PORTOBELLOSVAMP I 3 OLIKA VARIATIONER: FRIKASSÉ, KRÄM OCH PICKLAD. SERVERAS MED BEURRE BLANC OCH JORDÄRTSKOCKSCHIPS
Oven baked pointed cabbage with Porcini, Oyster mushroom and Portobello mushrooms in 3 variations: fricassee, cream and pickled. Served with Beurre Blanc and Jerusalem artichoke chips
235: -

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
Kulpotatis rostad i ankfett, serverad med svart tryffel | Fresh potatoes roasted in duck fat, served with black truffle | 85 kr
Jordärtskocksgratäng | Jerusalem artichoke gratin | 85kr

Pommes frites | French fries | 45 kr Liten grönsallad | Side salad | 45 kr

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

MANGOPARFAIT MED KOKOSSORBET, GRANOLASMULOR OCH MANGO/PASSIONFRUKT-KRÄM
Mango parfait with coconut sorbet, granola crumbs and mango/passionfruit sauce
125 kr

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

3 SORTERS OST FRÅN ARLA UNIKA, HAVTORNARMARMELAD, VINDRUVOR OCH FRUKTBRÖD
Cheese platter with 3 different cheeses from Arla Unika, Sea buckthorn marmalade, grapes, and fruit bread
165 kr

SORBET / GLASSKULA
Sorbet / Ice cream scoop
45 kr

NOI:S CHOKLADTRYFFEL
NOI's Chocolate truffle
45 kr