

TILLBEHÖR & SÅSER

Sides and sauces

Vitlöksstekt broccolini | Broccolini pan-fried with garlic | 75 kr
Hyvlat fänkål med citron och pecorino | Shaved fennel with lemon and pecorino cheese | 75 kr
Friterad kronärtskocka med parmesankräm | Fried artichoke with parmesan cream | 75 kr
Honung & chili rostade morötter | Honey & chili roasted carrots | 55 kr
Sardellstekt svartkål | Black kale fried with anchovy | 75 kr
Rostad paprika med vitlök, citron och rosmarin | Roasted peppers with garlic, lemon and rosemary | 75 kr
Potatis & jordärstkoksgratäng | Potato & Jerusalem artichoke gratin | 55 kr
Mandelpotatispuré | Almond potato purée | 45 kr
Pommes frites | French fries | 45 kr
Liten grönsallad | Side salad | 45 kr
Rödvinsås med rosmarin | Red wine sauce flavored with rosemary | 35 kr
Béarnaise | 35 kr
Chimichurri | 35 kr
Nobis 2.0 dressing | 35 kr

DESSERTER

Desserts

NOI:S GLASSPARTY

OLIKA GLASSAR & BÄR MED SMÅ STRUTAR

Noi's ice cream party

with assorted ice cream and berries with sprinkles

145 kr

NOI'S "CITRONMARÄNGPAJ" MED KAKSMULOR, CITRONCURD, ITALIENSK MARÄNG OCH GRANATÄPPLEKÄRNOR

Noi 's "lemon meringue pie" with crumbs, lemon curd, Italian meringue and pomegranate

110 kr

FRITERAD GETOST MED HONUNGSKANDERADE VALNÖTTER, BAKAT FIKON OCH GETOSTGLASS

Fried goat cheese with caramelized walnuts, baked fig and goat cheese ice cream

135 kr

FATTIGA RIDDARE PÅ BRIOCHE MED ÄPPLE & VANILJGLASS

French toast on brioche with apple and vanilla ice cream

110 kr

CHOKLADFONDANT

MED KANDERADE MANDLAR & FÄRSKA HALLON

Chocolate fondant with candied almonds and fresh raspberries

125 kr

SORBET / GLASSKULA

Sorbet / ice cream scoop

45 kr

CHOKLADTRYFFEL

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 & EXTRAJUNGFRU-OLJA
Buffalo mozzarella with a wild mix of tomatoes, basil and extra virgin olive oil
155 kr

LAKRITSDOFTANDE FRITERAD GÖDKALVBRÄSS MED JORDÄRTSKOCKSPURÉ, FÄNKÅL OCH KALVBULJONG
Licorice-fragrant deep-fried sweetbread with Jerusalem artichoke puree, fennel and veal stock
185 kr

GRILLAD BLÄCKFISK MED FRITERAD VITLÖK, FÄRSK OREGANO & SVART AIOLI
Grilled squid with fried garlic, fresh oregano and black aioli
175 kr

LÄTTHALSTRAD GULFENAD TONFISK MED FRITERAD AVOKADO,
SYRAD GURKA & NOI:S INGEFÄRSDESSING
Seared yellowfin tuna with fried avocado, pickled cucumber and NOI ginger dressing
180 kr

SVENSK KRAVMÄRKT OXFILÉCARPACCIO MED HYVLAD PARMESAN,
STJÄLSELLERI & GRÖNSALLADSDRESSING SMAKSATT MED CITRON
Organically certified Swedish beef carpaccio with shaved parmesan,
celery stalks and green salad dressing infused with lemon
185 kr

NOI'S RÅBIFF PÅ SVENSKT NÖTKÖTT, SERVERAS MED CALABRA DRESSING,
PICKLAD OCH KRISPIG LÖK, SURDEGSBRÖDSMULOR SAMT TOMAT-LÖKSALLAD
Noi's steak tartare served with Calabra dressing, pickled and crispy onion, sourdough bread crumbs, and tomato-onion salad
1/2 165 kr | 1/1 265 kr

KALIX-LÖJROM MED MANDELPOTATISSKUM, FRITERAD SCHALOTTENLÖK, POTATISCHIPS OCH DILLOLJA
Bleak roe from Kalix with almond potato foam, deep fried shallots, potato chips and dill oil
265 kr

STEKTA RÖDRÄKOR (PIL PIL) MED CHILI, VITLÖK & PERSILJA
Fried red prawns (Pil Pil) with chili, garlic and parsley
155 kr

OSTRON LA RONGE NO 2 | 35 KR/ST
Oysters La Ronge No 2 | 35 kr/each
6 pcs 190 kr | 12 pcs 360 kr

VARMRÄTTER
Entrées

LÄTTHALSTRAD ALBACORE TONFISK PÅ SALTSTEN, SERVERAS MED CHIMICHURRI OCH NOBIS DRESSING 2.0
MED ETT VALFRITT TILLBEHÖR
Seared albacore tuna on salt stone served with Chimichurri and Nobis dressing 2.0 with your choice of side
325 kr

BAKAD SKREITORSK MED OSTRONRATATOUILLE, FÄNKÅLSCRUDITÉ OCH DILLKRÄM
Baked cod with oyster ratatouille, fennel crudité and dill cream
285kr

HELSTEKT RÖDTUNGA MED PICCADILLY TOMATER, CITRON, PEPPARROT, BRYNT SMÖR OCH MANDELPOTATISPURÉ
Whole roasted witch flounder with Piccadilly tomatoes, lemon, horseradish, browned butter and potato puree
365 kr

VONGOLE KOKTA MED VITT VIN OCH CHILI, PICCADILLY TOMATER, BASILIKAMAJONNÄS OCH POMMES FRITES
Clams cooked in white wine and chili, Piccadilly tomatoes, basil mayonnaise and french fries
275 kr

STEKT ANKBRÖST MED KRISPIG GRÖNKÅL, KÅLROTSKRÄM, CALVADOS OCH PLOMMONSÅS MED SMAK AV LAVENDEL
Grilled duck breast with crispy kale, swedes cream, Calvados and plum sauce with a taste of lavender
265 kr

HÄNGMÖRAD BIFF PÅ SALTSTEN SERVERAS MED BÉARNAISE OCH RÖDVINSSÅS & ETT VALFRITT TILLBEHÖR
Dry-aged beef on salt stone, served with béarnaise and a red wine reduction with your choice of side
385 kr

HELSTEKTA LAMMRACKS FRÅN NYA ZEELAND MED MYNTA-PISTAGEPESTO, BORLOTTI BÖNOR OCH HARICOTS-VERTS
SAMT LAMMSKY SMAKSATT MED CITRON
Grilled lamb racks with mint-pistachio pesto, Borlotti beans, haricots Verts and Lamb gravy flavored with lemon
345 kr

ROSTADE BETOR, KRYDDIG AVOKADO, FRITERAD GETOST & KRASSESKRÄM
Roasted beets, spicy avocado, fried goat cheese and cress crème
215 kr