



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

**LÄTTALSTRAD GULFENAD TONFISK MED FRITERAD AVOKADO,**

**SYRAD GURKA & NOI:S INGEFÄRSDRESSING**

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

180 kr

**SVENSK KRAVMÄRKT OXFILÉCARPACCIO MED HYVLAD PARMESAN,  
STJÄLKSELLERI & 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,  
SURDEGSBRÖDSMULOR, PICKLAD OCH KRISPIG LÖK**

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

1/2 165 kr | 1/1 265 kr

**KALIX-LÖJROM MED MANDELPOTATISPURÉ, FRITERAD SCHALOTTENLÖK, POTATISCHIPS OCH DILLLOLJA**

Bleak roe from Kalix with almond potato puré, 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, SAMT 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 RÖDING MED JORDÄRTSKOCKSKRÄM VITVINSSÅS OCH FORELLROM

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

#### HELSTEKT RÖDTUNGA MED PICCADILLY-TOMATER, CITRON, PEPPARROT, BRYNT SMÖR OCH MANDELPOTATISPURÉ

Whole roasted witch flounder with Piccadilly tomatoes, lemon, horseradish, browned butter and potato purée  
365 kr

#### NOIS SKALDJURS-PAELLA MED KAMMUSSLA, RÖDRÄKA, MUSSLOR OCH PICCADILLY-TOMATER

NOIs Shellfish paella with shrimps, scallops, mussels and Piccadilly tomatoes  
215 kr

#### STEKT ANKBRÖST MED KRISPIGT 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  
285 kr

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

Dry-aged sirloin on salt stone, served with béarnaise and a red wine reduction with your choice of side  
385 kr

#### HELSTEKTA LAMMRACKS FRÅN NYA ZEELAND MED AUBERGINE, LAMMSKY OCH SOCKERÄRTOR

Grilled lamb racks with eggplant, lamb gravy and sugar snaps  
345 kr

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

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

#### EKOLOGISK ROTSELLERI MED SMÖRSÅS, HASSELNÖTTER OCH HÖSTTRYFFEL

Organic celeriac with butter sauce, hazelnuts and autumn truffle  
197 kr

## TILLBEHÖR

### Sides

Hyvlad 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

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

Honung & chili rostade morötter | Honey & chili roasted carrots | 55 kr

Sardellstekt svartkål | Black kale fried with anchovy | 75 kr

Potatis- & jordärstkoksgatäng | Potato & Jerusalem artichoke gratin | 55 kr

Mandelpotatispuré | Almond potato purée | 45 kr

Pommes frites | French fries | 45 kr

Liten grönsallad | Side salad | 45 kr

## SÅSER

### Sauces

Rödvinssås 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

155 kr

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

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

95 kr

GLASERAD MOUSSE-KUPOL MED BÄR OCH KAKSMULOR

Glazed mousse cake with berries and crumbs

125 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

135 kr

SORBET / GLASSKULA

Sorbet / ice cream scoop

45 kr

NOI:S CHOKLADTRYFFEL

NOI's Chocolate truffle

45 kr