

TILLBEHÖR & SÅSER

Sides and sauces

Vitlöksstekt broccolini | Broccolini pan-fried with garlic | 75 kr
Hyvlad fänkål med citron och pecorino | Shaved fennel with lemon and pecorino cheese | 75 kr
Friterad kronärtskocka med parmesancrem | 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
Potatis & jordärstokksgratäng | 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

CITRONPAJ MED ITALIENSK MARÄNG
Lemon pie with Italian meringue
110 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

VECKANS OST
Cheese of the week
55 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

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,
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 MED KAPRISKRÄM, PICKLAD RÖDLÖK, SYRAD GRÄDDE & SURDEGSKRISP
NOI's steak tartare with caper crème sauce, pickled red onion, sour cream and sourdough crisps
1/2 165 kr | 1/1 265 kr

ANKLEVERTERRIN MED ÄPPELKRÄM SMAKSATT MED VANILJ & KARDEMUMMA,
ROSTADE HASSELNÖTTER & KARAMELLISERAD BRIOCHE
Duck liver terrine with vanilla and cardamom flavored apple cream, roasted hazelnuts and caramelized brioche
235 kr

POTATIS OCH PURJOLÖSKRÄM MED KALIX-LÖJROM, CITRON, FRITERAD PURJOLÖK, DILLOLJA OCH POTATISCHIPS
Potato and leek purée with Bleak roe from Kalix, lemon, fried leek, dill oil and potato chips
235 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

HELSTEKT RÖDTUNGA MED CRUDITÉ GJORD PÅ BETOR OCH FÄNKÅL, BRYNT SMÖR MED KAPRIS OCH SCHALOTTENLÖK
SERVERAS MED POTATISPURÉ
Whole roasted witch flounder with crudité made of Beets and fennel, browned butter, capers, shallots served with potato purée
325 kr

GRILLAD HUMMER-KYCKLINGKORV MED DILLBULJONG, KARAMELLISERAD SILVERLÖK, SAFFRANSROUILLE OCH STEKT SPARRISBROCCOLI
Grilled lobster and chicken sausage with dill broth, caramelized onions, saffron rouille and fried broccolini
275 kr

STEKT ANKBRÖST MED PUMPA, PICKLADE BETOR, BRYSSELKÅL & APELSINSÅS SMAKSATT MED GRÖNPEPPAR
Roasted duck breast with pumpkin, pickled beets, brussels sprouts and an orange sauce flavored with green peppers
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

IRLÄNDSKA LAMMRACKS MED ÖRTTÄCKE, SÄSONGENS BÖNOR, RÖDVINSSÅS MED ROSMARIN
& POTATIS-JORDÄRSTKOCKSGRATÄNG
Irish lamb rack with herb crisp, beans of the season, red wine sauce flavored with rosemary,
potato & Jerusalem artichoke gratin
335 kr

GRILLAD SPETSKÅL MED KARL-JOHANSVAMP, BONDBÖNOR, PICKLAD STEKLÖK & GRÖNKÅL SERVERAS MED EN KASTANJE-SVAMPBULJONG
Grilled pointy cabbage with Karl-johan mushroom, broad beans, pickled onion & green kale,
served with a chestnut-mushroom broth.
195 kr

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