

DESSERTER  
DESSERTS

CRÈME BRÛLÉE Crème brûlée	95:-
CHOKLADMOUSSE SMAKSATT MED JAMAICANSK ROM Chocolate mousse flavored with Jamaican rum	85:-
RABARBERPAJ SMAKSATT MED KARDEMUMMA SERVERAS MED EN KULA VANILJGLASS Rhubarb pie flavored with cardamom served with vanilla ice cream	115:-
"NOBIS MESS" VANILJGLASS, MARÄNG, VISPAD GRÄDDE, HALLONCOULIS OCH FÄRSKA BÄR "Nobis mess" Vanilla ice cream, meringue, whipped cream, raspberry coulis and fresh berries	145:-
DAGENS SORBET Sorbet of the day	45:-
CHOKLADTRYFFEL Chocolate truffle	45:-

GLASS OF SWEETS

2016 Luigi Voghera, Moscato d'Asti, Piemonte	80:-
2015 Chateau Baulac, "Dodijos", Sauternes	110:-

SNACKS & BITES

LÖJROMSDIPP MED POTATISCHIPS Bleak roe dip with potato chips 110:-
PATA NEGRA & PARMESANOST-KROKETTER Pata negra & parmesan cheese croquettes 95:-
SÖTPOTATISPOMMES Sweet potato fries 45:-
OLIVER Olives 65:-
VALENCIA MANDLAR Valencia almonds 65:-

FÖRRÄTTER  
APPERTIZERS

PATA NEGRA SALAMANCA  
255:-

BUFFELMOZZARELLA MED PICCADILLY TOMATER, BASILIKA & EXTRA JUNGFRUOLJA  
Buffalo mozzarella with Piccadilly tomatoes, basil and extra virgin olive oil  
155:-

KOCKENS KRÄFTRÖRA MED SMAK AV SENAP SERVERAS PÅ SURDEGSBRÖD  
Crayfish with mustard-flavored mayonnaise served on sourdough bread  
195:-

TARTAR PÅ HÄLLEFLUNDRA MED MANGO, AVOKADO, KORIANDER,  
SURDEGSBRÖDKRISP & GRANATÄPPLEDRESSING  
Tartar of halibut with mango, avocado, sourdough crisps and pomegranate dressing  
215:-

CHILI- & PARMESANFRITTERADE KYCKLINGFINGRAR MED  
HARISSAMAJONNÄS  
Chili & parmesan fried chicken fingers with harissa mayonnaise  
145:-

RÖDRÄKOR (PIL PIL) MED CHILI, VITLÖK & PERSILJA  
Fried red prawns (Pil Pil) with chili, garlic & parsley  
155:-

VARMRÄTTER  
MAINS

FÄRSK PASTA MED RAGÙ GJORD PÅ HÖGREV, RÖTT VIN, "SAN MARZANO"  
TOMATER & LAGERBLAD  
Fresh pasta with ragù made of prime rib, red wine, "San Marzano"  
tomatoes & bay leaf  
190:-

FÄRSK PASTA MED KRYDDIG "SAN MARZANO" TOMATSÅS,  
VITLÖKSSTEK AUBERGIN, BASILIKA & HYVLAD PECORINOOST  
Fresh pasta with spicy "San Marzano" tomato sauce, garlic, aubergine, basil &  
pecorino cheese flakes  
175:-

VARMRÖKT LAX MED MELONSALLAD, FETAOST, HONUNG &  
ÄPPLECIDERVINEGRETTE  
Smoked salmon with melon salad, feta cheese, honey and apple cider vinaigrette  
225:-

KRISPIG KRONÄRSTKOCCA OCH BETSALLAD MED PARMESANOST, PICKLAD LÖK,  
SOCKERÄRTOR AND TRYFFELVINÄGRETT  
Crispy artichoke and beet salad with parmesan cheese, pickled onion, sugar snaps  
and truffel vinaigrette  
229:-

RÅBIFF PÅ SVENSKT NÖTKÖTT, SERVERAS MED CALABRA-DRESSING,  
PICKLAD OCH KRISPIG LÖK, SURDEGSBRÖDSMULOR SAMT TOMAT & LÖKSALLAD  
Steak tartare served with Calabra dressing, pickled and crispy onion, sourdough bread crumbs  
& tomato-onion salad  
1/2 165 KR | 1/1 265 KR

NOBIS HAMBURGARE MED GURKA, LÖK, AVOKADO, HARISSAMAJONNÄS,  
JALAPEÑO & POMMES  
Nobis hamburger with cucumber, onion, avocado, harissa mayonnaise  
& french fries  
195:-

HALLOUMIBURGARE MED GURKA, LÖK, AVOKADO, HARISSAMAJONNÄS,  
JALAPEÑO & POMMES  
Halloumi burger with cucumber, onion, avocado, harissa mayonnaise  
& french fries  
180:-

UGNSBAKAD RÖDING MED VÅRPRIMÖRER, SPARRIS CRUDITE CHABLISSÅS & FORELLROM  
Baked char with spring vegetables, asparagus crudité Chablis sauce & trout roe  
325:-

GRILLAD KALVENTRECÔTE MED TRYFFELSMÖRSÅS,  
MELON & TOMAT-RAMSLÖK SALLAD  
Grilled veal entrecôte with truffle butter sauce, melon & tomato-ramson salad  
295:-