



## FÖRRÄTTER

Appetizers

OSTRON LA RONGE NO 2 | 35 KR/ST

Oysters La Ronge No 2 | 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

BUFFELMOZZARELLA MED SEMITORKADE TOMATER, BASILIKA & EXTRAJUNGFRU-OLJA

Buffalo mozzarella with semi-dried 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  
190 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  
1/2 155 kr | 1/1 255 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

KALIXLÖJROM MED MANDELPOTATISPURÉ, FRITERAD SCHALOTTENLÖK,  
DILLOLJA & MANDELPOTATISCHIPS

Bleak roe from Kalix with almond potato purée, fried shallots, dill oil and almond potato chips  
235 kr

HUMMERSALLAD MED YUZOMAJONNÄS, KAVRINGSKRISP & GRAPEFRUKT

Lobster salad with yuzu mayonnaise, dark rye crisps and grapefruit  
275 kr

STEKTA RÖDRÄKOR (PIL PIL) MED CHILI, VITLÖK & PERSILJA

Fried red prawns (Pil Pil) with chili, garlic and parsley  
145 kr

## VARMRÄTTER

Entrées

LÄTTHALSTRAD GULFENAD TONFISK PÅ SALTSTEN  
MED TVÅ SÅSER & ETT VALFRITT TILLBEHÖR

Seared yellowfin tuna on salt stone with two sauces and your choice of side  
325 kr

HELSTEKT RÖDTUNGA MED ITALIENSKA HONUNGSTOMATER, DILL, PEPPARROT & BRYNT SMÖR

Whole roasted witch flounder with Italian honey tomatoes, dill, horseradish and beurre noisette  
335 kr

SOTAD RÖDING MED KOKT SPARRIS, SPARRISCRUDITÉ,  
RÄDISA, KNIPPLÖK & KRÄMIG CHABLISSÅS

Blackened char with poached asparagus, asparagus crudité, radish, spring onion and creamy chablis sauce  
275 kr

KRYDDSTEKT ANKBRÖST MED GULBETOR, PICKLAD RÖDLÖK, STEKT BRYSELKÅL & FIKONSKY

Spice-roasted duck breast with yellow beets, pickled red onion, fried brussels sprouts and fig gravy  
265 kr

HÄNGMÖRAD BIFF PÅ SALTSTEN MED TVÅ SÅSER & ETT VALFRITT TILLBEHÖR

Dry-aged beef on salt stone, served with two sauces and your choice of side  
385 kr

IRLÄNDSKA LAMMRACKS MED ÖRT- & VITLÖKSTÄCKE,  
HARICOTS VERTS, POTATISPURÉ & ROSTAD VITLÖKSSKY

Irish lamb rack on a blanket of herbs and garlic, with haricots verts, potato puree and roasted garlic gravy  
335 kr

## VEGETARISK VARMRÄTT

Vegetarian Entrées

ROSTADE BETOR, KRYDDIG AVOKADO, FRITERAD GETOST & RAMSLÖKSKRÄM

Roasted beets, spicy avocado, fried goat cheese and wild garlic crème  
195 kr

## TILLBEHÖR & SÅSER

Sides and sauces

Rödvinsås | Red wine sauce | 35 kr

Béarnaise | 35 kr

Chimichurri | 35 kr

Rosmarin- och vitlöksolja 35 kr | Rosemary and garlic oil 35 kr |

Kryddsmör | Herb butter | 35 kr

Nobis 2.0 dressing | 35 kr

Liten grönsallad | Side salad | 45 kr

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

Grillad zucchini bruschetta med tomat och citron | Fried zucchini bruschetta with tomato and lemon | 65 kr

Grillad marinerad paprika med vitlök, citron och rosmarin | Grilled marinated pepper with garlic, lemon and rosemary 65kr

Hyvlad fänkål med citron och pecorino | Shaved fennel with lemon and pecorino cheese | 75 kr

Pommes frites | French fries | 45 kr

Mandelpotatispuré | Almond potato purée | 45 kr

Vinägerglacerade morötter och morotscrudité | Vinegar glazed carrots and carrot crudité | 65 kr