

VARMRÄTTER

LÄTTHALSTRAD ALBACORE-TONFISK 160gr

Serveras på saltsten, med chimichurri, Nobis dressing 2.0, ett valfritt tillbehör
295 kr

DAGENS FÅNGST

Sparrisbroccoli, brynt smör Sandefjordsås, forellrom, kulpotatis och örtolja
345 kr

‘BUTTERFLY’ GRILLAD HAVSABBORRE

Serveras med sallad på körsbärstomater, krutonger, basilika, sjökorall, kulpotatis, champagnevinägrett
375 kr

ANKBRÖST FRITES

Grönpepparsås med brandy, parmesan-dill pommes, salladsblad
345 kr

SVAMPRISOTTO

Ostronskivling, portabello, kastanjechampinjoner, Parmigiano -Reggiano och kantarell smaksatt rischips
255 KR

GRILLAD ANGUS - RYGGBIFF PÅ SALTSTEN (240GR)

Serveras med två varianter av smaksatt smör och ett valfritt tillbehör
475 kr

EXTRA TILLBEHÖR

Bearnaisesås | 48 kr

Smaksatt smör | 48 kr

Grönpepparsås med brandy | 48kr

Grekisk sallad | 85 kr

Smör-vitlöksstekt broccolini | 89 kr

Pommes frites | 55 kr

NOI COCKTAILS PRESENTERADE AV GULDBAREN

STOCKHOLM 195:-

NOBIS HOTEL SIGNATUR DRINK

Tanqueray Gin, Rabarber, Cocchi Americano, Blodgrapefruktsläsk, Fläderskum



STRAWBERRY BASIL SMASH 2.0 195:-

UPPDATERAD OCH FÖRBÄTTRAD VERSION AV EN ÄLSKAD DRINK

Ketel One Vodka, Syra-justerade Jordgubbar, Rue-bär, Basilikaolja



VENICE 195:-

DEN GYLDDENE BELLININ

Brugal 1888, Galliano Vanilla, Persika, Moët & Chandon Brut, Svart-te, Vassle



LYCHEE MARTINI 220:-

FRUKTIG MEN SOFISTIKERAD VERSION

Ógin Barley Vodka, Mancino Sakura Vermouth, Litchi, Verjus



VÄSPER 220:-

SENSK VERSION AV DEN KLASSISKA BOND-MARTININ

Almqvist Nordic Dry Gin, Ógin Barley Vodka, Spriteriet Amber



NOI BOURBON BUCK 195:-

KRYDDIG INGEFÄRA, JAPANSKA PLOMMON OCH SVENSKA BÄR

Michter's Bourbon, Emperor's Umeshu. Episk Lingonberry Liqueur, Ingefärsläsk



ALKOHOLFRITT

90:-

PEAR & CHAMOMILE ICE TEA

FRÄSCH OCH BLOMMIG

Kamomillte, Alkoholfri Päroncider, Citron, Socker



GRAPEFRUIT & BUBBLES

FRUKTIG, KRISPIG OCH BUBBLIG

French Bloom Sparkling Wine, Citric Blend, Blodgrapefruktsläsk, Agave Nektar



	<u>VILLAGE 550 KR P/P</u>		<u>OSTRON - KAVIAR- SNACKS</u>
	2022 Idda Bianco , Gaja		ROSSINI KAVIAR GOLD SELECTION 30GR Rostad brioche, fröknäcke och vispad smetana med lime zest 795 kr
<u>NOI'S KLASSISK AVSMAKNINGS MENY</u> NOI'S avsmakningsmeny med signaturrätter Serveras i sharing style för samtliga gäster Som inkluderar: Tre förrätter, två huvudrätter med tillbehör och såser samt dessert 855kr per person	2022 Barolo Tortoniano , Michele Chiarlo		(lägg till flaska Krug Grand Cuvee 173 edition Champagne for 3500 sek)
	2023 Moscato d`Asti Michele Chiarlo		
<u>FÖRRÄTTER</u>	<u>SOMMELIERS 795 KR P/P</u>		OSTRON "FINE DE CLAIRE" NO 3 38 kr/st, 6st/ 210 kr, 12 pst/ 385 kr
BUFFELMOZZARELLA Picadilly tomat, basilika, extra junfruoliv-olja och balsamicoglaze	2024 Raventos i Blanc, BdB Premium Cava, Penedes, Spain		PATA NEGRA-SKINKA 36 MÅNADER Serveras med vitlöksbröd och Picadilly tomat 255 kr
NOI:S RÅBIFF PÅ SVENSKT NÖTKÖTT 120gr Serveras med tryffelmajonnäs, picklad silverlök, och jordärtskockschips	2022 J. Palmayer Chardonnay, Napa Valley		<u>FÖRRÄTTER</u>
STEKTA ARGENTINSKA RÖDRÄKOR (AL PIL PIL) Med chili, vitlök & persilja	2010 Chateau Pierobon , Haut Medoc		JORDÄRTSKOCKA & KASTANJSOPPA Gotländska hampafrön, valnötsolja och surdegstoast med toma di gressoney ost 205 kr
	2023 Moscato d`Asti Michele Chiarlo		TOMATCARPACCIO PÅ BIFFTOMATER Stracciatella di burrata ost, pistage, basilika, Evoo och balsamicoglaze med skogsbär 215 kr
<u>VARMRÄTTER</u>	<u>PREMIER CRU 1100 KR P/P</u>		NOI:S RÅBIFF PÅ SVENSKT NÖTKÖTT 120gr Serveras med tryffelmajonnäs, picklad silverlök och jordärtskockschips (det går att beställas som huvudrätt med pommes frites 180gr) 185 kr / 275 kr
LÄTTHALSTRAD ALBACORE-TONFISK på saltsten 90gr/person	Krug Grand Cuvee 173 edition, Champagne		OXFILE CARPACCIO Svensk primörer crudité, citron - parmesan - skånsk senapsmajonäs, "sun kissed" tomat, havssalt från sicilien och evoo 255 kr
GRILLAD ANGUS - RYGGBIFF på saltsten 120gr/person	2022 Chablis, Charly Nicolle		TARTAR PÅ GULFENAD TONFISK Lime & sesamdressing, avokado, tångkaviar, ají amarillo och Marconamandel 245 kr
<u>TILLBEHÖR & SÅSER :</u>	N.V Umeshu Emperor		GRILLAD BLÄCKFISK Med friterad vitlök, färsk oregano & svart aioli 230 kr
Chimichurri Nobis 2.0 dressing Två varianter av smaksatt smör Vitlöksstekt broccolini Pommes frites	2020 Chateau Baulac, Sauternes		STEKTA ARGENTINSKA RÖDRÄKOR "AL PIL PIL" Med chili, vitlök & persilja 230 kr
<u>DESSERT</u>	<u>GRAND CRU 2100 KR P/P</u>		
SMULPAJ MED BLÅBÄR OCH ÄPPLE MED VANILJSÅS	Krug Grand Cuvee 173 edition, Champagne		
	2022 J. Palmayer Chardonnay, Napa Valley		
Vi erbjuder olika vinpaket i prisklasserna som följer:	2021 " Mercury Head " Napa Valley , Cabernet Sauvignon , Orin Swift Cellars		
	N.V Umeshu Emperor		
	1998 Chateau de Fargues, 1er Cru Sauternes		