

W E L C O M E T O

NORDA

Från kust till kust

Vi inspireras av det bästa från den svenska västkusten och den amerikanska östkusten och är övertygade om att utmärkta råvaror i skickliga kockars händer samverkar för att skapa en unik matupplevelse. De rätta ingredienserna kan resultera i fantastiska små mästerverk när det gäller smak och presentation, och vi gillar att skapa en oväntad twist även i de mest klassiska rätterna.

Vi är alltid nyfikna på att testa nya rätter och unika smakkombinationer. Våra kockar strävar efter att servera dig rätter som kommer att få dig att le!

MENYER

Kockens val för dagen. Kan variera från vecka till vecka.

NORDA 3 RÄTTERS MENY 560:-

Steak tartar - svenskt kött, majonnäs från soja, picklad chili, friterad jordärtskocka, svärtad lök

Sej - Smörstekta rödbetor, gräddad pumpa, rökt fläsk, picklad pumpa, rödvinssås

En kula glass och en kula sorbet. Fråga din servitör om dagens smaker

Vinmeny 375:-

NORDA 4 RÄTTERS MENY 675:-

Jordärtskocka - rostad kålbuljong, inlagd kålrabbi, krämig jordärtskocka, kantarell, krispig jordärtskocka

Cajun smörbiff - Cajun smör grillad, irländsk flankstek, fries med tryffel & parmesan, bourbonsås, glaserade rödbetor, savoykål

Brillat Savarin - krämig vitmögelost från Frankrike. Serveras med hårt bröd och marmelad

Apple of my eye - varmt äpple tävla med rosmarin, äppelkräm, honungskaka, vaniljglass, havreflingor

Vinmeny 470:-



SKALDJUR

OYSTER LEGRIS 45:-

Franska ostron som odlas i Aber Wrac'h-mynningen vilket ger ostronet dess distinkta smak av öppet hav.
Serveras med schalottenlöksvinägrett

SKALDJUSPLATÅ NORDA STYLE (DAGENS PRIS)

Skaldjursplatå, 100 gram räkor, 200 gram kräftor, 200 gram krabbklor, ½ kanadensisk hummer.
Serveras med, skagenröra, aioli, hembakad baguette, schalottenlöksvinägrett, Comté

SKALDJUR GRAM (DAGENS PRIS)

200 gram räkor, 200 gram kräftor, 200 gram krabbklor, ½ kanadensisk hummer



FÖRÄTTER

RÅBIFF 165:-/255:-

Svenskt nöttinnanlår, sojamajonnäs, picklad chili, friterad jordärtskocka, brynt smör,
sotad lök

LOBSTER ROLL - EN KLASSIKER AV VÅRA VÄNNER FRÅN NORDA OSLO 195:-

Hembakt briochebröd, hummer och räkröra, picklad lök, rostad lök, citron
Lägg till 10 gram löjrom 75:-

AMERIKANSK LÖJROM 305:-

Löjrom, omelett med Västerbottensost, smetana, gräslök, rödlök, citron

JERUSALEM JORDÄRTSKOCKA 165:-

Rostad kålbuljong, picklad kålrabbi, jordärtskockskräm, kantareller, friterad
jordärtskocka



MAINS

PIGGVAR 455:-

Stekt piggvar, sotad lök, smörslungad potatis, inkokt lök, brynt smörsås

SEJ 355:-

Stekt sej, smörslungade höstbeter, pumpakrä, rökt sidfläsk, picklad pumpa, rödvinssås

SALTBAKAD SELLERI 195:-

Fava på svenska ärtor, äpple- & timjankompott, höstsallad, rostad grärta, torkat äpple

ENTRECÔTE, 800-900 GRAM 1499:-/FÖR 2 P

Grillad svensk entrecôte på ben, stuvad majs, rostad sötpotatis, rödvinssås, kryddig brysselkål

CAJUN FLANKSTEK 355:-

Cajungrillad irländsk flankstek, fries med tryffel & parmesan, bourbonsås, höstbeter, savoykål

SIDES & SNACKS

Caesar salad 55:-
Fries med tryffelsmör &
parmesan 55:-
Rotfruktschips 35:-

Oliver 50:-
Extra bröd 35:-
Rökta mandlar 50:-
Säsongs grönsaker 55:-

DIP

Majonäs 25:-
BBQ majonäs 25:-
Aioli 25:-
Soja majonäs 25:-



KLASSIKER & GRILL

NORDA BURGARE 220:- / ALL IN BUGARE 265:-

140g/280g högrevsburgare, lagrad cheddarost, fries, bacon, BBQ-kräm, romansallad, inlagd gurka, silverlök

SURF N' TURF 250g 515:-

Irländsk hängmörad flankstek, fries smaksatt med tryffelsmör & parmesan, rödvinssås, örtmarinerad hummerstjärt, grillad citron

NORDA VEGANSK BURGARE 195:-

Mungbönsburgare, potato bun, BBQ-majonnäs, romansallad, inlagd gurka, silverlök och fries

HALV SPECIAL, EN LOKAL SPECIALITET FRÅN GÖTEBORG 235:-

Lamm- & parmesankorv, brioche, hummer och räkröra, potatispuré, picklad gurka, rostad lök
Lyxa till det genom att toppa din Halv special med löjrom, 75: - Beställ en Pucko till din Halv special 35: -

KYCKLING CAESARSALAD / CAESAR VÄSTKUSTEN 245:-

Välj lättrokt kycklinglårfilé från Bjäre & bacon eller handskalade räkor.
Romansallad, Caesardressing, lagrad parmesan, bacon, krutonger

NORDA GBG RÄKSMÖGÅS (lägg till löjrom 75:-) 245:-

Handskalade räkor, ägg- & dillmajonnäs, picklad rödlök, gurka, citron, rågbröd



DESSERTS

OST 75:-/bit

Brillat Savarin - Krämig vitmögelost från Frankrike. Serveras med knäckebröd och marmelad

Comté - Krämig opastöriserad hårdost från Jura i Frankrike. Serveras med knäckebröd och marmelad

APPLE OF MY EYE 120:-

Varm äppelkompott med rosmarin, äppelkräm, honungskaka, vaniljglass, havreflarn

CRAZY CURRANT (VEGANSK) 120:-

Mjökchokladterrin, svartvinbärssorbet, vinbärsgelé, chokladkräm med lakrits, chokladsnö

GLASS & SORBET 85:-

En kula glass och en kula sorbet. Fråga personalen om dagens smaker

CHOKLADTRYFFEL 35:-

Hemgjord chokladtryffel. Fråga personalen om dagens smaker

CHOKLAD BONBON 45:-

Handgjorda av våra konditorer. Be personalen så får du olika sorter att välja mellan

KAFE AFFOGATO 105:-

Våra konditorers hemgjorda vaniljglass, espresso, rostad mandel och nötlikör



