



## PRE DRINKS

### CLOVER LEAF CLUB 162,-

Hendrick's gin, dry vermouth, hallon, äggvita, mynta, citron, socker

### NEGRONI 176,-

Post Gin, Campari, Sweet Vermouth, bitters

### TOMMY'S MARGARITA 168,-

Tequila Blanco, Pino mugo, agave, lime, salt, bitters

*Alkoholfritt? Inga problem! Fråga er kypare eller bartender så hjälper vi dig.*

## STARTERS

### LÖJROM FRÅN BOTTENVIKEN 275,-

Osttoast, löjrom från Bottenviken, rödbetspicklad rödlök, färska örter

### PILGRIMSMUSSLA 215,-

Lönnsirap glaze, blomkålspuré, picklade citronskal, sjökorall, bacon

### BIFFTARTAR 175/255,-

Tartar på oxinnanlår, cornichon, schalottenlök, kapris, konjak, alumettes, lökmajonnäs, gravad äggula

### GNUDI 145,-

Spenat, valnötspesto, ramslök, citruskum, salvia

## FROM THE GRILL

### ENTRECÔTE PÅ BEN

#### 800-900 GRAM FÖR TVÅ 1495,-

Svensk entrecôte på ben, cowboysmör, pommes frites, löksallad

### NORDAS HALV SPECIAL 285,-

Posts egna korv med Västerbottens ost, potatispuré, brioche, hummer- och räkröra, picklade senapsfrön, rostad lök

### NORDA BURGARE 240,-

140g högrevsburgare, chillimajonnäs, marinerad tomat, bacon, cheddarost, picklad rödlök, pommes frites

### JUCY LUCY 345,-

Dubbelburgare, chillimajonnäs, marinerad tomat, bacon, cheddarost, smör, picklad rödlök, lökringar, pommes frites

### STEAK FRITES 495,-

Hängmörad ryggbiff, pommes frites, majs, tryffel- och rostad vitlöksmajonnäs, löksallad

## SET MENUS

### Chef's 3-rättersmeny 575,-

*Fråga er kypare om vinpaket*

Fråga personalen om kvällens meny

### Chef's 4-rättersmeny 895,-

*Fråga er kypare om vinpaket*

## MAINS

### BLOMKÅL 195,-

Rostad blomkål, baba ganoush, friterade kikärter, gräslöksmajonnäs, sotad salladslök

### KUMMEL 285,-

Caponata, friterad polenta, krispig kapris, smörad tomaty

### KUNGSFLUNDRA 315,-

Persiljerotspuré, skummad musselsås, sommar primörer, inlagd rotselleri, grillad citron

### HJÄRTMUSSLA 285,-

Linguinepasta, harissa, persilja, grillad citron

### PLATEAU - 1/1 eller 1/2 - dagspris

Räkor, kräftor, blåmusslor, ostron serveras med skagen, citronette, tabasco, Västerbottensost, kryddsmör, aioli, bröd

## DIP

Aioli 45,-

Rostad majs, tryffel- & vitlöksmajonnäs 45,-

Chilimajonnäs 45,-

Cowboysmör 45,-

## SIDES

Sidesallad 85,-

Säsongens grönsaker 85,-

Oliver 50,-

Pommes frites 55,-

Rotfrukts chips 45,-

Bröd och smör 35,- pp

Rökta mandlar 50,-

## FROM OUR PASTRY

### CHOOKIE BLISS 140,-

Chokladbavaroise, vaniljglass, muscovadokaka, kolasås, cookie dough

### MARÄNG-A-LICIOUS 125,-

Pavlova, citrus- och brynt smörcurd, rabarberkompott, rabarberglass, karamelliserat kardemummasmul

### CRÈME BRÛLÉE 115,-

### GLASS & SORBET 75,-

En kula glass och en kula sorbet.

Fråga personalen om kvällens smaker

### CHOKLADPRALIN 45,-

Nordas handgjorda chokladpraliner

Fråga personalen om kvällens smaker

### CHOKLADTRYFFEL 35,-

Norda chokladtryffel.

Fråga personalen om kvällens smaker

### AFFOGATO 95,-

Vaniljglass, rostad mandel, nötlök, espresso

### OST 70,-/st

Kvällens ost, knäcke, marmelad



Norda Gbg



@restaurangnorda



@nordagbg



## PRE DRINKS

### CLOVER LEAF CLUB 162,-

Hendrick's gin, dry vermouth, raspberry, egg white, mint, lemon, sugar

### NEGRONI 176,-

Post Gin, Campari, Sweet Vermouth, bitters

### TOMMY'S MARGARITA 168,-

Tequila Blanco, Pino mugo, agave, lime, salt, bitters.

*No alcohol? No problem! Ask your waiter for our mocktail options*

## STARTERS

### BLEAK ROE FROM BOTTENVIKEN 275,-

Grilled cheese, bleak roe from Bottenviken, red onion pickled with beetroot, fresh herbs

### SCALLOPS 215,-

Scallop, maple glaze, cauliflower purée, pickled lemon, salicorn, bacon

### STEAK TARTARE 175/255,-

Beef tartare, cornichon, shallots, capers, konjak, alumettes, onion majonnaise, cured eggolk

### GNUDI 145,-

Gnudi, spinach, walnut pesto, wild garlic, citrus foam, sage

## FROM THE GRILL

### RIB-EYE ON THE BONE 800-900 GRAMS FOR TWO 1495,-

Grilled swedish rib eye on the bone, cowboy butter, fries, onion salad

### NORDAS HALV SPECIAL - A LOCAL SPECIALITY 285,-

Post's own sausage with Västerbottens cheese, brioche bun, potato puree, creamy lobster & shrimp salad, pickled mustard seeds, roasted onion

### NORDA BURGER 240

140g prime rib burger, chilli mayonnaise, marinated tomato, bacon, Cheddar, pickled red onion, fries

### JUICY LUCY 345,-

Double burger, chilli mayonnaise, marinated tomato, bacon, Cheddar, butter, pickled red onion, deep-fried onion rings, fries

### STEAK FRITES 495,-

Sirloin steak, fries, corn, truffle- and roasted garlic mayonnaise, onion salad

## SET MENUS

**Chef's 3 course menu 575,-**

*Wine pairing ask your waiter*

Ask your waiter for tonight's

3- or 4-course menu

**Chef's 4 course menu 895,-**

*Wine pairing ask your waiter*

## MAINS

### CAULIFLOWER 195,-

Roasted cauliflower, baba ganoush, deep fried chickpeas, chive emulsion, blackened spring onion

### HAKE 285,-

Caponata, deep fried polenta, crispy capers, buttered tomato jus

### PLAICE 315,-

Parsnip purée, mussel velouté, summer vegetables, pickled celeriac, lemon

### CLAM 285,-

Cockle clams, Linguine pasta, harissa, parsley, grilled lemon

### PLATEAU - 1/1 or 1/2 - daily price

Shrimps, crayfish, blue mussels, oyster with creamy shrimp salad, lemon vinaigrette, tabasco, cheese from Västerbotten, spiced butter, aioli, bread

## DIP

Aioli 45,-  
Roasted corn, truffle- and garlic mayonnaise 45,-  
Chili mayonnaise 45,-  
Cowboy butter 45,-

## SIDES

Seasonal greens 85,-  
Side Salad 85,-  
Olives 50,-  
Fries 55,-  
Root Vegetable crisps 45,-  
Bread & Butter 35,- pp  
Smoked almonds 50,-

## FROM OUR PASTRY

### CHOOKIE BLISS 140,-

Chocolate bavaroise, vanilla ice cream, muscovado cake, caramel sauce, cookie dough

### MARÄNG-A-LICIOUS 125,-

Pavlova, citrus- and browned butter curd, rhubarb marmalade, rhubarb ice cream, caramelised cardamom crunch

### CRÈME BRÛLÉE 115,-

### ICE CREAM & SORBET 75,-

One scoop of ice cream and one scoop of sorbet.  
Ask your waiter for today's flavors

### CHOCOLATE TRUFFLE 35,-

Home made chocolate truffle.  
Ask your waiter for today's flavors

### AFFOGATO 95,-

Home made vanilla ice cream, roasted almonds, nut liquor, espresso

### CHEESE 70,-/piece

Cheese of the evening, swedish hard bread, marmalade



Norda Gbg



@restaurangnorda



@nordagbg