



FÖRDRINK

CLOVER LEAF CLUB 162,-

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

GIBSON MARTINI 176,-

Post Gin, Mancino Bianco Vermouth, Onion brine

TOMMY'S MARGARITA 168,-

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

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

FÖRRÄTTER

GRILLED CHEESE 275,-

Osttoast, lönjrom från Bottenviken, rödbetspicklad rödlök, färsk örter

CLAM CHOWDER 185,-

Clam Chowder, "vol au vent", rostad majs, varmrökt sidfläsk, vongole

BIFFTARTAR 175/255,-

Tartar på oxinnanlår, rostad benmargsemulsion, cornichon, äggula, konjak, sotad purjolök

BURRATA 175,-

Friterad burrata, romescosås, grillade sommargrönsaker, rökt olivolja, mandel

FRÅN GRILLEN

ENTRECÔTE PÅ BEN

600 GRAM FÖR TVÅ 1095,-

Svensk entrecôte på ben, kryddsmör, pommes frites, löksallad

NORDAS HALV SPECIAL 285,-

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

NORDA BURGARE 245,-

160g högrevsburgare, chillimajonnäs, marinerad tomat, bacon, cheddarost, picklad rödlök, pommes frites

JUICY LUCY 350,-

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

STEAK FRITES 495,-

Hängmörad ryggbiff, pommes frites, slaktarbearnaise, löksallad

Lägg till "Dirty fries" 20,-

Serveras med Gammel Pär och örter

SET MENUS

Chef's 3-rättersmeny 575,-

Fråga er kypare om vinpaket

Fråga personalen om kvällens meny

Chef's 4-rättersmeny 875,-

Fråga er kypare om vinpaket

VARMRÄTTER

GNOCCHI 225,-

Ärtpuré, bondbönor, broccoli, krispiga frön, örter från taket, Gammel Pär

TORSKRYGG 415,-

Torskrygg, beurre blanc, sommarprimörer, sikrom, fänkålsdill, smörslungad färskpotatis

RÖDTUNGA 375,-

Kräftfärserad rödtunga, kräftskum, tomat fylld med krabba och dragon, grön sparris, fänkål

HJÄRTMUSSLA 285,-

Linguinepasta, harissa, persilja, grillad citron

PLATEAU 1/1 eller 1/2 - dagspris (tis-lör)

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

DIP

Aioli 45,-
Slaktarbearnaise 65,-
Chilimajonnäs 45,-
Kryddsmör 45,-

SIDES

Sidesallad 85,-
Säsongens grönsaker 85,-
Oliver 50,-
Pommes frites 55,-
"Dirty fries" 75,-
Rotfrukts chips 45,-
Bröd och smör 35,- pp
Rökta mandlar 50,-

FRÅN KONDITORIET

BANANA BONANZA BROWNIE 135,-

Fudgebrownie med jordnötsswirl, bananglass, karamellganache, vaniljskum, jordnötscrunch

YOU'VE GOT MAIL! 140,-

Jordgubbscheesecake, grahamsgranola, rulltårta med jordgubbskräm, jordgubbssorbet med basilika, marängflarn

SMULPAJ 115,-

Smulpaj på sommarbär, punchglass

GLASS & SORBET 75,-

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

ESPRESSOTRYFFEL 35,-

Norda chokladtryffel.

AFFOGATO 95,-

Vaniljglass, rostad mandel, nötlikör, espresso

OST 70,-/st

Kvällens ost, knäcke, marmelad



Norda Gbg



@restaurangnorda



@nordagbg



PRE DRINKS

CLOVER LEAF CLUB 162,-

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

GIBSON MARTINI 176,-

Post Gin, Mancino Bianco Vermouth, Onion brine

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

GRILLED CHEESE 275,-

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

CLAM CHOWDER 185,-

Clam chowder, "vol au vent," roasted corn, hot-smoked pork belly, vongole

STEAK TARTARE 175/255,-

Beef tartare, roasted bone marrow emulsion, cornichon, egg yolk, cognac, blackened leek

BURRATA 175,-

Deep fried burrata, romesco sauce, grilled summer vegetables, smoked olive oil, almonds

FROM THE PLANCHA

RIB-EYE ON THE BONE

600 GRAMS FOR TWO 1095,-

Grilled swedish rib eye on the bone, spiced 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 245

160g prime rib burger, chilli mayonnaise, marinated tomato, bacon, Cheddar, pickled red onion, fries

JUICY LUCY 350,-

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

STEAK FRITES 495,-

Sirloin steak, fries, corn, butchers bearnaise, onion salad

Add on "Dirty fries" 20,-

Served with Swedish cheese and herbs

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 875,-

Wine pairing ask your waiter

MAINS

GNOCCHI 225,-

Gnocchi, green pea purée, broad beans, broccolini, crispy seeds, herbs from the roof, Gammel Pär (swedish cheese)

COD 415,-

Cod, beurre blanc, summer vegetables, roe, fennel dill, buttered potatoes

SOLE 375,-

Crayfish-stuffed sole, crayfish foam, tomato filled with crab and tarragon, green asparagus, fennel

CLAM 285,-

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

PLATEAU 1/1 or 1/2 daily price (Tue-Sat)

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

DIP

Aioli 45,-
Bearnaise 45,-
Chili mayonnaise 45,-
Spiced butter 45,-

SIDES

Seasonal greens 85,-
Side Salad 85,-
Olives 50,-
Fries 55,-
"Dirty fries" 75,-
Root Vegetable crisps 45,-
Bread & Butter 35,- pp
Smoked almonds 50,-

FROM OUR PASTRY

BANANA BONANZA BROWNIE 135,-

Fudgebrownie with peanutbutter swirl, banana ice cream, caramel spread, vanilla foam, crunchy peanuts

YOU'VE GOT MAIL! 140,-

Strawberry cheesecake, graham granola, swiss roll with strawberry jelly, strawberry sorbet flavored with basil, meringue

CRUMBLE PIE 115,-

Crumble pie with mixed summer berries, punch ice cream

ICE CREAM & SORBET 75,-

One scoop of ice cream and one scoop of sorbet.

ESPRESSO 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