



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,-

Löjrom från Kalix, osttoast, citron & örter

HAVSKRÄFTA 235,-

Grillad med citron- & vitlökssmör serveras med bröd

OXTARTAR 175/255,-

Grillad aubergine, syltad chili, majo på grillad lök & frasig potatis

SVAMP "TOAST" 145,-

Våffla, gräddstuvad silverlök, parmesan & ramslökskapris

FRÅN GRILLEN

SHARING IS CARING KVÄLLENS KÖTT FÖR 2 -

Dagspris och dagens styckdetalj

Rödvinssky, slaktar bearnaise, garden salad & pommes

STEAK FRITES 465,-

260g ryggbiff, rödvinssky, garden salad & slaktar bearnaise

NORDA BURGARE 245,-

Högrevs burgare, lagrad cheddar, stekt lök, parmesan majo, tryffel- & parmaesan frites

HALV SPECIAL 275,-

Posts egna hantverkskorv, hummerskagen, brioche & mandelpotatispuré

Lägg till - Färsk Tryffel 75,-

SIDES

Garden salad 55,-

Säsongens grönsaker 85,-

Lökringar 55,-

Pommes frites 55,-

Tryffel & parmesanpommes 75,-

Mac n'cheese 85,-

Mandelpotatispuré 55,-

SET MENUS

Chef's 3-rättersmeny 575,-

Fråga er kypare om vinpaket

Fråga personalen om kvällens meny

Chef's 4-rättersmeny 695,-

Fråga er kypare om vinpaket

VARMRÄTTER

KROKETT 245,-

Krokett på karamelliserade rosélinser, grillad svamp, rotselleri, rostad morot samt en buljong på kål & schalottenlök

TORSKRYGG 375,-

Kräftvelouté, morotspuré & spenat

RÖDTUNGA 345,-

Smörstekt majrova, krämig potatis med blåmusslor & vermouth

LOBSTER LINGUINI 375,-

Halv hummer, marinerade tomater, chili, vitlök, persilja & citron

BRÄSSERAD OXKIND 325,-

Rödvinssky, mandelpotatispuré, stekt bröd & färsk tryffel

SNACKS

Oliver 50,-

Chips 45,-

Bröd och smör 35,- pp

Rökta mandlar 50,-

DIP

Parmesanmajonnäs 45,-

Grillad lökmajonnäs 45,-

Chilimajonnäs 45,-

Bearnaise 65,-

FRÅN KONDITORIET

BAKED CHEESECAKE 125,-

Äpple & rosmarin

YOU'VE GOT MAIL! 145,-

Jordgubb - moussé, rulltårta, sorbet serveras med maräng

PEKANPAJ 135,-

Karamelliserade pekannötter, chokladsorbet & lönnsirapskola

CREMÉ BRULÉE 115,-

Inget tjafs

AFFOGATO 95,-

Vaniljglass, rostad mandel, nötlikör, espresso

TRYFFEL 35,-

Handgjord chokladtryffel, fråga om dagens smak

PRALIN 45,-

Handgjord chokladpraliner, fråga om dagens smak

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,-

Bleak roe from Kalix, herbs & lemon

LANGOUSTINE 235,-

Grilled with lemon- and garlic butter served with bread

STEAK TARTARE 175/255,-

Grilled eggplant, pickled chili, grilled onion mayo & crispy potato

MUSHROOM "TOAST" 145,-

Waffel, creamed silver onion, parmesan & wild garlic capers

FROM THE GRILL

SHARING IS CARING

Tonight's cut of meat for 2 -

Daily price - ask your waiter

Red wine jus, butcher's bearnaise, garden salad & fries

STEAK FRITES 465,-

260g sirloin steak, red wine jus, butchers bearnaise, garden salad & fries

NORDA BURGER 245,-

Prime rib burger, cheddar, pan fried onion, parmesan mayo, truffel- & parmesan fries

NORDAS HALV SPECIAL - A LOCAL SPECIALITY 285,-

Post's own sausage, brioche bun, potato puree & creamy lobster skagen

Add on - Fresh Truffel 75,-

SIDES

Garden salad 55,-

Seasonal greens 55,-

Onion rings 55,-

French Fries 55,-

Truffel- & parmesan fries 75,-

Mac n'cheese 85,-

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 695,-

Wine pairing ask your waiter

MAINS

CROQUETTE 245,-

Caramelized red lentils, roasted green shallot- & cabbage broth

COD LOIN 375,-

Crayfish velouté, carrot puré & spinach

FRIED SOLE 345,-

Butter-fried turnip, creamy potato with blue mussels & vermouth

LOBSTER LINGUINI 375,-

Half lobster, marinated tomatoes, chili, garlic, parsley & lemon

BRAISED BEEF CHEEK 325,-

Red wine jus, almond potato puré, fried bread & fresh tryffel

SNACKS

Olives 50,-

Crisps 45,-

Bread & Butter 35,- pp

Smoked almonds 50,-

DIP

Parmesan mayo 25,-

Chili mayonnaise 25,-

Grilled onion mayo 25,-

Butcher's Bearnaise 45,-

FROM OUR PASTRY

BAKED CHEESECAKE 125,-

Apple & rosemary

YOU'VE GOT MAIL! 145,-

Strawberry - mousse, swiss roll, sorbet served with meringue

PECAN PIE 135,-

Caramelized pecans, chocolate sorbet & maple syrup toffee

CREMÉ BRULÉE 115,-

Simple as that

AFFOGATO 95,-

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

TRUFFLE 35,-

Home made chocolate truffe.

Ask your waiter for today's flavors

PRALINE 35,-

Home made pralines.

Ask your waiter for today's flavors

CHEESE 70,-/piece

Cheese of the evening, swedish hard bread, marmalade



Norda Gbg



@restaurangnorda



@nordagbg