



TRERÄTTERS AFFÄRSLUNCH 465

OXTARTAR

Tartar på oxinnanlår,
grillad aubergine, syltad
chili, grillad lök majo &
frasig potatis

VECKANS FÅNGST

Bakad torsk, Gubbröra på
matjessill serveras med
brynt smör, kokt potatis
och citron picklad fänkål

CRÈME BRÛLÉE

LÄGG TILL VINPAKET

Fråga oss!

VECKANS LUNCH

SLAKTARENS VAL 185

Nattbakad sedan grillad
fläksida, serveras med fräst
savoykål, äppelkräm,
timjanvelouté och pommes
duchesse

VECKANS FÅNGST 195

Bakad torsk, Gubbröra på
matjessill serveras med brynt
smör, kokt potatis och citron
picklad fänkål

VECKANS GRÖNA 185

Krokett på linser och svamp,
kålbuljong, samt säsongens
frästa och grillad grönsaker

TUE – FRI

11.30 – 14.00

Inklusive stilla- eller bubbelvatten, sallad, kaffe/te

A LA CARTE

OXTARTAR 175/255

Tartar på oxinnanlår, grillad
aubergine, syltad chili, grillad lök
majo & frasig potatis

HALV SPECIAL 275

Posts egna hantverksskorv,
hummerskagen, brioche,
mandelpotatispuré

BRÄSSERAD OXKIND 325

Rödvinsky, mandelpotatispuré, stekt
bröd, tryffel

NORDA RÄKMACKA 245

Rimmad gurka, syltad lök, ägg,
rågbröd
Lägg till 30 g löjrom 95

KYCKLING `BOWL` 225

Quinoa, chilimajonnäs, endive,
syltad lök, citronpicklad fänkål

TILLBEHÖR

POMMES FRITES 55

POMMES 75

Med tryffel & parmesan

POTATISPURÉE 55

FRÅN VÅRT KONDITORI

CRÈME BRÛLÉE 115

TRYFFEL 35

Fråga oss om dagens smak

KAFFE

Latte	48
Cappuccino	55
Espresso	34
Dubbel espresso	38
Americano	38



Norda Gbg



@restaurangnorda



@nordagbg



THREE COURSE BUSINESS LUNCH 465

STEAK TARTARE

Beef tartare, grilled eggplant, pickled chili, grilled onion mayo & crispy potatoes

CATCH OF THE WEEK

Baked Cod "Gubbröra" (Swedish egg and anchovy salad) on cured herring, served with browned butter, boiled potatoes, and lemon-pickled fennel

CRÈME BRÛLÉE

ADD WINE PAIRING

Ask us!

VECKANS LUNCH

BUTCHERS CHOICE 185

Night-baked then grilled Pork belly, served with sautéed Savoy cabbage, apple cream, thyme velouté, and pommes duchesse

CATCH OF THE WEEK 195

Baked Cod "Gubbröra" (Swedish egg and anchovy salad) on cured herring, served with browned butter, boiled potatoes, and lemon-pickled fennel

GO GREEN 185

Croquette of lentils and mushrooms, cabbage broth, as well as seasonal sautéed and grilled vegetables

TUE – FRI

11.30 – 14.00

Including still- or sparkling water, salad, coffee/tea

A LA CARTE

STEAK TARTARE 175/255

Beef tartare, grilled eggplant, pickled chili, grilled onion mayo & crispy potatoes

'HALF SPECIAL' 275

Post's own artisan sausage, lobster cake, brioche, mashed almond potatoes

BRAISED OX CHEEK 325

Braised ox cheek Red wine sauce, almond potato puree, fried bread, truffle

NORDA SHRIMP SANDWICH 245

Salted cucumber, pickled onion, egg, rye bread

Add 30 g vendace roe 95

CHICKEN 'BOWL' 225

Chicken, quinoa, chili mayonnaise, endive, pickled onion, lemon pickled fennel

SIDES

POMMES FRITES 55

POMMES 75

With truffle & parmesan

POTATO PUREE 55

FROM OUR PASTRY

CRÈME BRÛLÉE 115

TRUFFLE 35

Fråga oss om dagens smak

COFFEE

Latte	48
Cappuccino	55
Espresso	34
Dubbel espresso	38
Americano	38



Norda Gbg



@restaurangnorda



@nordagbg