

Kära gäst, välkomna till vårt brasserie!

Här bjuder vi på kulinariska upplevelser som är lika inspirerade av den närliggande parkgrönskan, medelhavet och storstadens pulserande sorl.

## COCKTAILS

144

### QUEENS PARK SWIZZLE

Bacardi mörk rom, moscovadosocker, mynta, sodavatten, aromatisk bitter, lime

### BOCCA LIMONE

Limoncello, basilika, citron, cava

### HONEY BASIL DAIQUIRI

Bacardi Carta blanca, lime, basilika, honung

### NABOS DRY MARTINI

Bombay sapphire, körsbärsblomma, vermouth, citronzest

### GIN FASHIONISTA

Bombay sapphire, apelsinbitters, passionfrukt

### NEGRONI A LA FRAGOLA

Bombay sapphire, Aperol, söt vermouth, jordgubbe

### NABOS HUSVERMOUTH

65:-

Vår egen blanding av röd vermouth, baserat på italiensk Martini och kryddad med apelsin, citrus och bär. Serveras med oliver.

ALKOHOLFRI MARTINI VIBRANTE ROSSO MED SODA

## FÖRRÄTTER

### BURRATA 145

Rostad pumpa, citronconfit, friterad ostronskivling, gräslök, ingefära

### CEVICHE PÅ LAX "RUE MONTALEMBERT" 165

Koriander, vårlök, gurka, chili, mango, rostad majs

### SOTAD CALAMARI 160

Chorizo, semitorkade tomater, råstekt kronärtskocka, olivolja, basilika, tomatconcassé

### MOULES MARINIÈRES 145

Chili, vitlök, dill, gräddde, grillat levainbröd

## DESSERTER

### CRÈME BRÛLÉE 105

Serveras med limesorbet

### KLADDKAKA SMAKSATT MED ESPRESSO 125

Vaniljglass, karamelliserade hasselnötter, körsbärsås

### DAGENS URVAL AV OSTAR 150

Delikatessknäcke, hemmagjord päronmarmelad

### EN SKED GLASS ELLER SORBET 60

Fråga efter kvällens smaker

### CHOKLADTRYFFEL 45

## OSTRON

### OSTRON FINE DE CLAIRE AU NATURELLE

Citron, lökvinaigrette, tabasco  
1st. 32 • 6 st. 180 • 12 st. 350

### OSTRON FINE DE CLAIRE NO3

Gurka, svenskt äpple, riven pepparrot, apelsin- och sojasås  
1st. 35



Bakterier och marina algtoxiner i ostron kan vara skadliga och i sällsynta fall framkalla magsjuka.

## NABOS ITALIENSKA RÅBIFF

Parmesan, pancettakrisp, tomat, syrad lök, kapris, salvia, torkade oliver  
Pommes frites serveras till hel portion

HEL/HALV 265/155

## BUTCHER'S CHOICE FÖR TVÅ

### ELDGRILLAD FLAP STEAK 600 GRAM

Serveras med tomater, grönsallad bearnaisesås, rödvinsky, grillad citron & pommes frites  
650

Exakta gott till:

### 2017 SANT'IPPOLITO, VILLA DA VINCO

Sangiovese, Syrah, Merlot, Toscana, Italien  
795

## LÖRDAG BRUNCH

Förutom hela a la cartemeny serverar vi även:

### ÄGG BÉNÉDICT PÅ RÅGBRÖD 155

Rökt lax, hollandaisesås

### BANANBRÖD 105

Hemmagjord blåbärs sylt, banan, saltad karamellsås

### CROQUE MONSIEUR 145

Pommes frites, grönsallad

### AVOCADOTOAST PÅ GRILLAD LEVAIN 105

Chili, sesam, picklad rödlök

## SNACKS & SMÅRÄTTER

### MACADAMIANÖTTER OCH RÖKTA MANDLAR

55

### CITRON- OCH ROSMARIN MARINERAD OLIVER

65

### POMMES FRITES

Rökt majonäsdiipp

55

### PATA NEGRA

Rostat surdegsbröd

80

### PIMIENTOS DE PADRON

65

### OST- OCH CHARKBRICKA

Picklade sensommargrönsaker, rostat surdegsbröd

195

### FRITERADE TIGERRÄKOR

Sesam, chili, lime, suma

150

### TORSKKROKETTER

Picklad jalapeño, aioli

120

### NABOS PLOCKBLOCK

Ett urval av smått och gott från vår meny. Rekommenderas för 2-4 personer

565

## HUVUDRÄTTER

### SVAMPRISSOTTO 220

Parmesan, smörstekta skogssvampar "a la bordelaise"

### BAKAD BLOMKÅL 215

Rostad blomkålskräm, grillad eldost, macronamandlar, blad av brysselkål, kryddig sås

### PAPPADELLE MED SKALDJUR 320

Langoustine, tigerräkor, calamares, basilika, oliver, skummig skaldjurssås

### LÄTTRIMMAD FJÄLLRÖDING "A LA PLANCHA" 275

Paprika, zucchini, nabos beurre blanc, dillkokt potatis

### GRILLAD ENTRECÔTE 350

Bearnaisesås, bakad schalottenlök, pimientos de padron, pommes frites

### STEAK MINUTE PÅ PLUMA 225

Rödvinsky, riven pepparrot, äggula, pommes frites, grönsallad

### MOULES MARINIÈRES 245

Chili, vitlök, dill, gräddde, grillat levainbröd, pommes frites

## DRINK EFTER MATEN

144

### THE MEXICAN WRESTLER

Mezcal San Cosme, ananasinfuserad Tequila, Agave, honung, apelsin

### IRISH COFFEE

Tullamore Dew Whiskey, moscovadosocker, gräddde

### ESPRESSO MARTINI

Smirnoff vodka, espresso, kaffelikör

## FINSPRIT

### ARDBEG KELPIE

Ardbeg distillery, Islay, Skottland  
32 / CL

### GRAPPA CELLINI

Invecchiata 3 anni, Italien  
32 / CL

### DE LUZE VS COGNAC

Fine, Cognac, Frankrike  
32 / CL

### BACARDI GRAN RESERVA DIEZ

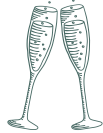
Lagrat i bourbon fat, Puerto Rico  
38 / CL



## BUBBEL

### LOS MONTEROS BRUT, BODEGAS MURVIEDRO

Macabeo. Cava, Spanien  
110 / 660



### NICOLAS FEUILLATTE BRUT RESERVE

Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Meunier. Champagne, Frankrike  
130 / 780

## VITT VIN

2020	<b>CHABLIS, MAISON DES HÂTES</b> <i>Chardonnay. Bourgogne, Frankrike</i>	160 / 700
2020	<b>SANCERRE LES FREDINS, GITTON PÈRE ET FILS</b> <i>Sauvignon Blanc. Loire, Frankrike</i>	150 / 660
2020	<b>KAMPTAL, SCHLOSS GOBELSBURG</b> <i>Grüner Veltliner. Niederösterreich, Österrike</i>	110 / 480
2019	<b>SAAR RIESLING, DONATUSHOF</b> <i>Riesling. Mosel, Tyskland</i>	125 / 550
2020	<b>VALMONT BLANC, DOMAINES PAUL MAS</b> <i>Grenache blanc. Languedoc-Roussillon, Frankrike</i>	110 / 480
2019	<b>ALVARINHO ALLO, SOALHEIRO</b> <i>Alvarinho. Monção e Melgaço, Portugal</i>	110 / 485
2019	<b>BLACK STALLION ESTATE WINERY, BLACK STALLION</b> <i>Chardonnay, Napa Valley, USA</i>	155 / 680

## RÖTT VIN

2019	<b>BOURGOGNE PINOT NOIR, ANDRÉ GOICHOT,</b> <i>Pinot Noir. Bourgogne, Frankrike</i>	135 / 595
2017	<b>MOUTON CADET, BARON PHILIPPE DE ROTHSCHILD</b> <i>Cabernet Sauvignon, Merlot. Bordeaux, Frankrike</i>	135 / 595
2018	<b>VALPOLICELLA RIPASSO, SAN ZENONE</b> <i>Corvina, Rondinella. Veneto, Italien</i>	155 / 680
2020	<b>LANGHE NEBBIOLO, LUIGI VOGHERA</b> <i>Nebbiolo. Piemonte, Italien</i>	145 / 650
2018	<b>POGGIO DL SASSO, CHIANTI CANTINA DI MONTALCINO</b> <i>Sangiovese. Toscana, Italien</i>	135 / 590
2020	<b>COLECCIÓN, BODEGA MURVIEDRO</b> <i>Tempranillo. Valencia, Spanien</i>	110 / 480
2018	<b>LES CLEFS DE L'ENCLAVE, VIGNERON DE L'ENCLAVE</b> <i>Grenache, Syrah. Rhone, Frankrike</i>	135 / 595
2018	<b>CABERNET SAUVIGNON, MERCER BROS</b> <i>Cabernet Sauvignon. Columbia Valley, USA</i>	155 / 680
2012	<b>LA TOUVIERE, CROZES-HERMITAGE, BOISSY &amp; DELAYGUE</b> <i>Syrah. Rhone, Frankrike</i>	165 / 725

## NATURVIN

2021	<b>KONTEXT, MEINKLANG (Orangevin)</b> <i>Pinot Gris, Gruner Veltliner, Burgenland, Österrike</i>	225 (25 CL. BURK)
2020	<b>BEAUJOLAIS, DOMINIQUE PIRON + HAND, NICO ESPENSCHIED (Naturvin)</b> <i>Gamay, Beaujolais, Frankrike</i>	225 (25 CL. BURK)

## VECKANS KAP

2017  
**CHATEAUNEUF DU PAPE,  
CHATEAU MONT REDON**  
*Grenache, Syrah, Mourvedre  
Rhone, Frankrike*  
850

Här presenterar vår sommelier  
veckans fyndviner till extra fina priser

2020  
**CHABLIS 1<sup>ER</sup> CRU VOGROS,  
LOUIS ROBIN**  
*Chardonnay. Bourgogne, Frankrike*  
795

2016  
**BAROLO, CANTINE DEL BORGO  
REALE**  
*Nebbiolo, Piemonte, Italien*  
795

2018  
**LIMITED RELEASE "POSEIDON  
VINEYARD", BLACK STALLION ESTATE  
WINERY.**  
*Chardonnay. Napa Valley, USA*  
895

2017  
**SAVIGNY LES BEAUNE,  
VINCENT GIRARDIN**  
*Pinot noir, Bourgogne, Frankrike*  
895

## FLASKÖL & CIDER

<b>MIKKELER SIDE EYES</b> <i>4,4%, Pale Ale, Danmark</i>	90
<b>BIRRA MORETTI</b> <i>4,6%, Lager, Italien</i>	75
<b>SIGTUNA HOPFENWEIZEN</b> <i>7%, Veteöl, Sverige</i>	92
<b>MIKKELER KAERLEK VÅR/SOMMAR 2022</b> <i>5,5%, New England Pale Ale, Danmark</i>	96
<b>GALIPETTE CIDRE BRUT</b> <i>4,5%, Applecider, Frankrike</i>	78

## FATÖL

25CL / 40CL

<b>THREE TOWNS (EKO)</b> <i>4,6%, Pilsner, Sverige</i>	42 / 65
<b>ESTRELLA GALICIA</b> <i>5,5%, Lager, Spanien</i>	50 / 78
<b>MIKKELER BURST</b> <i>5,5%, IPA, Danmark</i>	60 / 92
<b>ST ERIKS CITRA</b> <i>4,6%, Pale Ale, Sverige</i>	58 / 89

## ALKOHOLFRIIT

<b>BIRRA MORETTI ZERO</b> <i>Öl, 0,5%, 33cl, Lager, Italien</i>	58
<b>RICHARD JUHLIN "BLANC DE BLANC"</b> <i>Mousserande, Chardonnay, 0,0%, 20cl, Frankrike</i>	105
<b>ATELIER PATRICK FONT</b> <i>Nectar Pêche blanche, 25cl, Frankrike</i>	55
<b>TÖRST</b> <i>Ekologisk fairtradeläsk, 33cl, Sverige Real Lemon / Real Raspberry / Real Elderflower / Real Ginger</i>	48