

@restaurangnabo  
#restaurangnabo



Tegnérgatan 34  
Stockholm

## BUBBEL

---

<b>LOS MONTEROS BRUT</b> <i>Macabeo. Cava, Spanien</i>	110 / 660
<b>NICOLAS FEUILLATTE BRUT RESERVE</b> <i>Chardonnay, Pinot noir, Pinot meunier. Champagne, Frankrike</i>	130 / 780

## RÖTT VIN

---

<b>2019 BOURGOGNE PINOT NOIR, ANDRÉ GOICHOT</b> <i>Pinot Noir. Bourgogne, Frankrike</i>	135 / 595
<b>2014 VALPOLICELLA RIPASSO, SAN ZENONE</b> <i>Corvina, Rondinella. Veneto, Italien</i>	155 / 680
<b>2018 LANGHE NEBBIOLO, LUIGI VOGHERA</b> <i>Nebbiolo. piemonte, Italien</i>	145 / 650
<b>2020 COLECCIÓN, BODEGA MURVIEDRO</b> <i>Tempranillo. Valencia, Spanien</i>	110 / 480

## VITT VIN

---

<b>2015 CHABLIS, MAISON DES HÂTES</b> <i>Chardonnay. Bourgogne, France</i>	160 / 700
<b>2018 SANCERRE LES FREDINS, GITTON</b> <i>Sauvignon Blanc. Loire, France</i>	150 / 660
<b>2019 SAAR RIESLING, DONATUSHOF</b> <i>Riesling. Mosel, Tyskland</i>	125 / 550
<b>2016 ALVARINHO ALLO, SOALHEIRO</b> <i>Alvarinho. Monção e Melgaço, Portugal</i>	110 / 485
<b>2020 VALMONT BLANC, DOMAINES PAUL MAS</b> <i>Brenache blanc. languedoc rousillon, Frankrike</i>	110 / 480

## NATURVIN

---

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

@restaurangnabo  
#restaurangnabo



Tegnérgatan 34  
Stockholm

## ÖL&CIDER

—PÅ FLASKA ELLER BURK—

**BIRRA MORETTI** 75  
*5,6%, Lager, Italien*

**MIKKELLER KAERLEK  
VÅR/SOMMAR 2022** 96  
*5,5%, New England Pale Ale,  
Danmark*

**MIKKELER SIDE EYES** 90  
*4,4%, Pale Ale, Danmark*

**GALIPETTE ÄPPLECIDER** 78  
*4,5%, Frankrike*

**BIRRA MORETTI** *Alkoholfri* 58  
*0,0%, Lager, Italien*

**SIGTUNA HOFENWEIZEN  
WEISSE** 92  
*7%, Veteöl, Sverige*

## PÅ FAT

**THREE TOWNS (EKO)** 42 / 65  
*4,6%, Pilsner, Sverige*

**ESTRELLA GALICIA** 50 / 78  
*5,5%, Lager, Spanien*

**MIKKELLER BURST** 60 / 92  
*5,5%, IPA, Danmark*

**ST ERIKS CITRA** 58 / 89  
*4,6%, Pale Ale, Sverige*

## BARMAT & SNACKS

### OSTRON FINE DE CLAIRE NO. 3

*Serveras med citron, lökvinägrett & tabasco*  
1st. 32 • 6 st. 180 • 12 st. 350

**MACADAMIANÖTTER  
OCH RÖKTA  
MANDLAR**  
55

**PATA NEGRA** 80  
*Rostat surdegsbröd*

**CITRON- OCH  
ROSMARIN  
MARINERAD  
OLIVER**  
55

**OST- OCH  
CHARKBRICKA** 195  
*Picklade  
sensommargrönsaker,  
rostat surdegsbröd*

**PIMIENTOS DE  
PADRÓN**  
65

**POMMES FRITES** 55  
*Rökt majonäs*

**TORSKKROKETER**  
120  
*Picklade jalapeño, svart  
aioli*

**FRITERADE  
TIGERRÄKOR** 150  
*Sesam, chili, lime, suma*

**NABOS RÅBIFF  
PÅ FJÄLLKO**  
155 / 265  
*Parmesan, pancettakrisp,  
tomat, syrad lök, kapris,  
salvia, torkade oliver*

**NABOS  
PLOCKBLOCK**  
565  
*Ett urval av smått och  
gott från vår meny.  
Rekommenderas för 2-4*

## HUSCOCKTAILS

144

### GIN FASHIONISTA

*Bombay Sapphire Gin,  
aplesinbitters, passionfrukt*

### NABOS DRY MARTINI

*Bombay Sapphire Gin, Noilly  
Prat & Körshärsblomma vermut,  
citron zest*

### BOCCA LIMONE

*Limoncello, basilika, citron, cava*

### HONEY BASIL DAIQUIRI

*Bacardi Carta blanca, lime,  
basilika, honung*

### QUEENS PARK SWIZZLE

*Bacardi mörk Rum, moscovado socker,  
mynta, sodavatten, Creole aromatisk  
bitters, lime*

### NEGRONI A LA FRAGOLA

*Bombay Sapphire Gin, Aperol, Martini  
Rosso vermouth, jordgubb*

### NABOS VERMOUTH "DE LA CASA"

65:-

*Vår egen blanding av röd vermouth  
kryddad med apelsin, citrus och bär  
Serveras med oliver*

\*ALKOHOLFRI VERMOUTH MED SODA 60:-

### THE MEXICAN WRESTLER

*Mezcal San Cosme, ananas  
infuserad Patron Blanco Tequila,  
Agavehonung, apelsinbitters*

### ESPRESSO MARTINI

*Ketel One Vodka, espresso,  
kaffelikör, chokladbitters*

### YOUR FRIENDLY NEIGHBORHOOD AMERICANO

*Vit vermouth, rinomato,  
persiko-och fläderlikör, soda*