

@restaurangnabo
#restaurangnabo

nabos

BRASSERIE

Tegnérgatan 34
Stockholm

MÅNDAGSMENYN

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, kryddad med apelsin, citrus och bär. Serveras med oliver.

ALKOHOLFRI: MARTINI VIBRANTE ROSSO OCH SODA

FÖRRÄTTER

BURRATA 145

Rostad pumpa, citronconfit, friterad ostronskivling, gräslök, ingefära

CEVICHE PÅ LAX "RUE MONTALEMBERT" 165

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

NABOS ITALIENSKA RÅBIFF 155

Parmesan, pancettakrisp, tomat, syrad lök, kapris, salvia, torkade oliver

MOULES MARINIÈRES 145

Chili, vitlök, dill, grädde, grillat levainbröd

DESSERTER

CRÈME BRÛLÉE 105

Serveras med limesorbet

DAGENS URVAL AV OSTAR 150

Delikatessknäcke, hemgjord päronmarmelad

EN SKED GLASS ELLER SORBET 60

Fråga efter kvällens smaker

CHOKLADTRYFFEL 45

DRINK EFTER MATEN

144

THE MEXICAN WRESTLER

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

IRISH COFFEE

Tullamore Dew Whiskey, moscovadosocker, grädde

ESPRESSO MARTINI

Smirnoff vodka, espresso, kaffelikör

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.

PLAT DU JOUR

Varje kväll serverar vi en ny kvällens rätt. Fråga servisen vad vi erbjuder just idag.

DAGSPRIS

LÖRDAG BRUNCH

VARJE LÖRDAG MELLAN 13 - 16 SERVERAR VI EN HÄRLIG BRUNCH

Se vår hemsida för meny
Varmt välkomna!



SNACKS & SMÅRÄTTER

MACADAMIANÖTTER OCH RÖKTA MANDLAR 55

CITRON- OCH ROSMARIN MARINERAD OLIVER 65

POMMES FRITES 55
Rökt majonäsdiipp

PATA NEGRA 80
Rostat surdegsbröd

PIMIENTOS DE PADRON 65

OST- OCH CHARKBRICKA 195
Picklade sensommargrönsaker, rostat surdegsbröd

HUVUDRÄTTER

SVAMPRISSOTTO 220

Parmesan, smörstekta skogssvampar "à la bordelaise"

LÄTTRIMMAD FJÄLLRÖDING

"A LA PLANCHA" 275

Paprika, zucchini, nabos beurre blanc, dillkokt potatis

NABOS ITALIENSKA RÅBIFF 265

Parmesan, pancettakrisp, tomat, syrad lök, kapris, salvia, torkade oliver, pommes frites

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, grädde, grillat levainbröd, pommes frites

FINSPRIT

ARBEG 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



Allergisk mot något? Vänligen meddela oss.

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

RÖTT VIN

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

NATURVIN

2021	KONTEXT, MEINKLANG (Orangevin) <i>Pinot Gris, Gruner Veltliner, Burgenland, Österrike</i>	225 (25 CL. BURK)
2020	BEAUJOLAIS, DOMINIQUE PIRON + HAND, NICO ESPENSCHIED (Naturvin) <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^{ER} 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

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

FATÖL

25CL / 40CL

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

ALKOHOLFRIIT

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