

@restaurangnabo  
#restaurangnabo

# nabos

BRASSERIE

Tegnérgatan 34  
Stockholm

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.

MÅNDAGSMENYN

## COCKTAILS

144

### PAPER PLANE

Bourbon, Aperol, Amaro Montenegro, citron

### BOCCA LIMONE

Limoncello Villa Massa, basilika, citron, Cava

### PINEAPPLE EXPRESS

Bacardi rum blend, citron, rostad ananas, honeycomb

### NABOS DRY MARTINI

Bombay sapphire, körsbärshomma, vermouth

### PENICILIN

Whiskey, citron, ingefära, honung

### UBE-WAN

Vodka, blåbär- och vaniljinfuserad Ube (purple Yam Jam)

### SPICY CUCUMBER MARGARITA

Patron silver Tequila, Ancho Reyes chili licor, lime, gurkksyrup

### ESPRESSO MARTINI

Vodka, espresso, kaffelikör

### THE MEXICAN WRESTLER

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

## DESSERTER

### CRÈME BRÛLÉE 120

Serveras med blåbärssorbet

### SOTAD MANCHEGO FÖR TVÅ 110

Fikonmarmelad smaksatt med citron och nötter

### CITRON- OCH LIMESORBET 65

Kallpressad olivolja, färsk timjan

### CHOKLADTRYFFEL 45

## OSTRON

### OSTRON FINE DE CLAIRE AU NATURELLE

Citron, lökvinaigrette, tabasco  
1st. 32 • 6 st. 180 • 12 st. 365

### OSTRON "ROCKAFELLER"

1st. 35



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

## MÅNADENS RÄTT

### RÖDVINSBRÄSERAD OXKIND

Potatispuré, vedrökt bacon, syltlök

245

## LÖRDAGS BRUNCH

VARJE LÖRDAG MELLAN 13 - 16  
SERVERAR VI EN HÄRLIG  
BRUNCH

Se vår hemsida för meny  
Varmt välkomna!



## SNACKS & SMÅRÄTTER

MACADAMIANÖTTER OCH RÖKTA MANDLAR 65

CITRON- OCH ROSMARIN MARINERAD OLIVER 75

POMMES FRITES MED DIPP 65

PIMIENTOS DE PADRON 75

FRITERADE KRONÄRTSKOCKOR 75  
Rostad paprikadipp

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

## FÖRRÄTTER

### BURRATA 145

Ljumen tomat, krispig serranoskinka, friterad basilika

### GAMBAS AL AJILLO 135

Vitlök, chili, persilja, jalapeno, citron, grillat surdegsbröd

### NABOS ITALIENSKA RÅBIFF 165

Örtmajonäs, tomat, syrad lök, kapris, torkade oliver, frissésallad

### MOULES À LA CRÈME 145

Chili, vitlök, dill, grädde, grillat levainbröd

## HUVUDRÄTTER

### SVAMPRIOTTO 245

Parmesan, smörstekta skogssvampar "à la bordelaise"

### MOULES À LA CRÈME 255

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

### MISOMARINERAD SKREI 275

Ragu på gröna ärtor, sotad salladslök, sake- och vitvinsås, bläckfiskkrisp

### LÅNGBAKAD IBERICOKOTLETT 255

Bräserad spetskål och äpple, honung, citron, pommes frites

### NABOS ITALIENSKA RÅBIFF 275

Örtmajonäs, tomat, syrad lök, kapris, torkade oliver, frissésallad, pommes frites

### GRILLAD ENTRECÔTE 355

Bearnaisesås, bakad schalottenlök, pimientos de padron, pommes frites

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

2021	<b>CHABLIS, MAISON DES HÂTES</b> <i>Chardonnay. Bourgogne, Frankrike</i>	160 / 700
2021	<b>SANCERRE LES FREDINS, GITTON PÈRE ET FILS</b> <i>Sauvignon Blanc. Loire, Frankrike</i>	150 / 660
2021	<b>KAMPTAL, SCHLOSS GOBELSBURG</b> <i>Grüner Veltliner. Niederösterreich, Österrike</i>	110 / 480
2021	<b>TRADITION CHARDONNAY, CANTINA TERLAN</b> <i>Chardonnay, Napa Valley, USA</i>	150 / 660
2021	<b>SAAR RIESLING, DONATUSHOF</b> <i>Riesling. Mosel, Tyskland</i>	125 / 550
2021	<b>VALMONT BLANC, DOMAINES PAUL MAS</b> <i>Grenache blanc. Languedoc-Roussillon, Frankrike</i>	110 / 480
2021	<b>ALVARINHO, SOALHEIRO</b> <i>Alvarinho. Monção e Melgaço, Portugal</i>	125 / 550
2019	<b>BLACK STALLION ESTATE WINERY, BLACK STALLION</b> <i>Chardonnay, Napa Valley, USA</i>	155 / 680
2021	<b>KONTEXT, MEINKLANG (Orangevin)</b> <i>Pinot Gris, Gruner Veltliner, Burgenland, Österrike</i>	225 (25cl)

## RÖTT VIN

2020	<b>BOURGOGNE PINOT NOIR, ANDRÉ GOICHOT,</b> <i>Pinot Noir. Bourgogne, Frankrike</i>	135 / 595
2020	<b>MOUTON CADET, BARON PHILIPPE DE ROTHSCHILD</b> <i>Cabernet Sauvignon, Merlot. Bordeaux, Frankrike</i>	135 / 595
2020	<b>VALPOLICELLA RIPASSO, CA RUGATE</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>RUBESCO, LUNGAROTTI</b> <i>Sangiovese. Toscana, Italien</i>	135 / 590
2021	<b>COLECCIÓN, BODEGA MURVIEDRO</b> <i>Tempranillo. Valencia, Spanien</i>	110 / 480
2019	<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

## DIGESTIVES

**BACARDI GRAN RESERVA DIEZ 38 / CL**  
*Lagrat i bourbon fat, Puerto Rico*

**CARIBBEAN RUM CASK FINISH 38 / CL**  
*Lagrat i Demerara rom fat, Irland*

**ARDBEG KELPIE Ardbeg distillery 32 / CL**  
*Islay, Skottland*

**DE LUZE VS COGNAC Fine 32 / CL,**  
*Cognac, Frankrike*

**GRAPPA CELLINI Invecchiata 3 anni 32 / CL**  
*Italien*

## VECKANS KAP

**2017 CHATEAUNEUF DU PAPE, CHATEAU MONT REDON**

*Grenache, Syrah, Mourvedre  
Rhône, Frankrike*  
850

**2016 BAROLO, CANTINE DEL BORGO REALE**

*Nebbiolo, Piemonte, Italien*  
795

Här presenterar vår sommelier  
veckans fyndviner till extra fina priser

**2020 VARLRAVN, VALRAVN WINES**

*Pinot noir, Californien, USA*  
795

**2017 BRUNELLO DI MONTALCINO, GEOGRAFICO**

*Sangiovese. Toscana, Italien*  
795

**2020 CHABLIS 1<sup>ER</sup> CRU VOGROS, LOUIS ROBIN**

*Chardonnay. Bourgogne, Frankrike*  
795

**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 KAERLINGHED 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, Sverig</i>	45 / 69
<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

## ALKOHOLFRI

<b>ESTRELLA GALICIA Alkoholfri</b> <i>Öl, 0,0%, 25cl, Lager, Spanien</i>	52
<b>RICHARD JUHLIN "BLANC DE BLANC"</b> <i>Mousserande, Chardonnay, 0,0%, 20cl, Frankrike</i>	120
<b>ATELIER PATRICK FONT</b> <i>Nectar d'Abriocot, 25cl, Frankrike</i>	55
<b>TÖRST</b> <i>Ekologisk fairtradeläsk, 33cl, Sverige Real Lemon / Real Raspberry / Real Elderflower / Real Ginger</i>	48