

@restaurangnabo
#restaurangnabo



Tegnérgatan 34
Stockholm

Kära gäst, välkomna till vårt brasserie!

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

FREDAGSLUNCHEN VECKA 16

SNACKS & SMÅRÄTTER

| | |
|------------------------------------------------------------|-----|
| MARCONAMANDLAR | 75 |
| CITRON- OCH ROSMARIN MARINERADE OLIVER | 75 |
| PIMIENTOS DE PADRON | 75 |
| LJUMMEN LAXRILETTES Picklad rödlök, örter, grillat bröd | 105 |
| CHARKUTERIER FÖR TVÅ Fråga efter dagens urval | 145 |

NABOS KLASSIKER HUSETS RÅBIFF

HEL 265 / HALV 165

Blandad råbiff på svenskt ytterlår med kapris, cornichons, senap, dragon och persilja.

Pommes frites serveras till hel portion

VECKANS RÄTTER 165

FLÄSKSCHNITZEL

Rostad potatis, sardellsmör, citronklyfta

TORTELLININI

Ricotta, spetnat, grillad grön sparris, rostade valnötter

MOULES MARINIÈRES

HEL 245 / HALV 165

med vitt vin, persilja och vitlök. Serveras med aioli.

Pommes frites serveras till hel portion

DESSERTER

| | |
|----------------|----|
| CHOKLADTRYFFEL | 45 |
| CRÈME BRÛLÉE | 85 |



Allergisk mot något? Vänligen meddela oss.

@restaurangnabo
#restaurangnabo



Tegnérgatan 34
Stockholm

Kära gäst, välkomna till vårt brasserie!

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

DRYCK

VITT VIN

| | | |
|------|--------------------------------------------------------------------------------------------------|-----|
| 2021 | CHABLIS, LOUIS ROBIN <i>Chardonnay. Bourgogne, Frankrike</i> | 160 |
| 2021 | SANCERRE LES FREDINS, GITTON PÈRE ET FILS <i>Sauvignon Blanc. Loire, Frankrike</i> | 160 |
| 2021 | LA COURS DES DAMES, BADET CLEMENT <i>Vermentino, Ugni Blanc. Pays d'Oc, Frankrike</i> | 115 |
| 2021 | SAAR RIESLING, DONATUSHOF <i>Riesling. Mosel, Tyskland</i> | 135 |

RÖTT VIN

| | | |
|------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----|
| 2020 | "LES COTILLES" PINOT NOIR, FAMILLE ROUX <i>Pinot Noir. Bourgogne, Frankrike</i> | 135 |
| 2020 | PETIT PAVEIL, CHATEAU PAVEIL DE LUZE <i>Cabernet Sauvignon, Merlot. Bordeaux, Frankrike</i> | 135 |
| 2022 | TINTO, JUNTO VA JUNTO <i>Tempranillo, Syrah. Castille la Mancha, Spanien</i> | 115 |
| 2020 | LANGHE NEBBIOLO, CA BIANCA <i>Nebbiolo. Piemonte, Italien</i> | 145 |

NATURVINER

| | |
|------|-------------------------------------------------------------------------------------|
| 2022 | LANGHE BIANCO, CANTINA CLAVESANA 135 <i>Chardonnay. Piemonte, Italien</i> |
| 2022 | LANGHE ROSSO, CANTINA CLAVESANA 135 <i>Nebbiolo. Piemonte, Italien</i> |

FATÖL

| | 25CL / 40CL |
|------------------------------------------------------------------|-------------|
| THREE TOWNS (EKO) <i>4,6%, Pilsner, Sverige</i> | 48 / 76 |
| ESTRELLA GALICIA <i>5,5%, Lager. Spanien</i> | 60 / 88 |
| MIKKELLER BURST <i>5,5%, IPA, Danmark</i> | 64 / 96 |
| BUDVAR, BUDEJOVICKY <i>5,0%, Czech lager, Tjeckien</i> | 62 / 92 |



ALKOHOLFRITT

| | |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|
| SAN PELLEGRINO 50 cl <i>Italien</i> | 55 |
| BIRRA MORETTI <i>0,0%, Lager, Italien</i> | 68 |
| ATELIER PATRICK FONT <i>Nectar d'Abricot, 25cl, Frankrike</i> | 82 |
| TÖRST <i>Ekologisk fairtradeläsk, 33cl, Sverige Lemon / Raspberry / Elderflower / Ginger</i> | 55 |

Allergisk mot något? Vänligen meddela oss.