

Cocktails

BERGAMOTT	132
Tanqueray Gin, Italicus, hallonsocker, lime	
HIBISCUS DAIQUIRI	132
Bacardi, lime, socker, tonka- & hibiscus-skum	
BOCA LIMONE	132
Limoncello, basilika, citron, cava	
DON DRAPER	132
Mezcal San Cosme, Grand Marnier, agave, aromatisk chokladbitters	
RYE N' CHAI	132
Johnnie Walker black whiskey, Aperol, ananas- & chaisocker, citron, äggvita	
PINK BIKINI	132
Arette Blanco, amaretto, kokos, lime, pink grapefruit	
FISH-HOUSE PUNCH	132
Tullamore Dew Whiskey, Bacardi black, Marschino- och persika likör, citron, grönt te socker	

Cocktail på fat

NABOS LEMONAD	132
<i>Alkoholfri</i>	55
Ketel one vodka, Crème de cassis, TÖRST ekologisk hallonsoda, lime, citronverbena	

SNACKS & SMÅRÄTTER

MARCONAMANDLAR	50
GRÖNA SICILIANSKA OLIVER	55
SOTAD KRONÄRTSKOCKA	55
citroncreme, rostade marconamandlar, salvia	
HUMMER OCH SPETSKÅL	65
Majonär, kavringkrisp	
CHARKUTERI	65
Fråga efter kvällens sort	
BANDERILLAS	35
Picklade grönsaker på spett	
PIMIENTOS DE PADRÓN	65
POMMES FRITES	55
Serveras med majonäsdiipp	
LÖJROMSTACO	75
HEL BURRATA	70
Balsamico, olivolja	
GRILLAD HJÄRTSALLAD	55
Parmesancreme, surdegskrutonger, chorizo	

Nabo tipsar

Therättersmeny 425 kr / Dryckespaket 360 kr

NABOS ITALIENSKA RÅBIFF PÅ OXE

SMÖRSTEKT SKREITORSK

CRÈME BRÛLÉ

DRYCKESPAKET: LA VIGNÉE BOURGOGNE. BOUCHARD PERE & FILS • CHABLIS. DOMAINE WILLIAM FÈVRE • NABOS ESPRESSO MARTINI

FÖRRÄTTER

HALSTRAD KAMMUSSLA & VIT SPARRIS	160
Sikrom, ramslök, smörsås, purjolökscreme, sockerärt	
GRILLADE RÖDRÄKOR	145
Chili- & vitlökssmör, hjärtsallad, babyspenat, chorizo, citroncreme, espalettepeppar	
NABOS ITALIENSKA RÅBIFF PÅ OXE	135
Parmesan, pancettakrisp, tomat, syrad lök, kapris, salvia, torkade oliver	
MÅNADENS RÅBIFF	145
Parmesan, marconamandlar, sobrasada, chilicreme, fänkål, syrad lök, friterad fläsksvål, rosmarin	

HUVUDRÄTTER

SMÖRSTEKT SKREITORSK	295
Confiterad vit sparris, sandefjordsås, krossad potatis, forellrom, rökt smör, gräddfil, pepparrot, krondill, ramslök	
GRILLAD KALVSTEK	275
Smör på karljohansvamp, ostronskivling, haricotverts, gratinerat potatisstomp med lök och sidfläsk, tryffelsky	
SMÅ SMÖRSTEKTA KROPPKAKOR	225
Ramslök, Almnäs tegelost, primörbetor, rostad vårlök, purjolökscreme, brynt sherryvinägersmör, hasselnötter	
NABOS ITALIENSKA RÅBIFF PÅ OXE	255
Parmesan, pancettakrisp, tomat, syrad lök, kapris, salvia, torkade oliver, pommes frites	
MÅNADENS RÅBIFF	265
Parmesan, marconamandlar, sobrasada, chilicreme, fänkål, syrad lök, friterad fläsksvål, rosmarin	

DESSERTER

CRÈME BRÛLÉ	75
ÄPPELGLASS	95
Äppelkompott, kavringkrisp med kanel, kardemummakräm, rosmarincola	
EN KOPP CHOKLADCREME	45
Makadamia- och hallonkrisp	
CHOKLADTRYFFEL	45
EN KULA GLASS ELLER SORBET	45
Fråga efter kvällens smaker	

Ostron & Bubbel

OSTRON FINE DE CLARIE NO 3

1 ST 32 KR

6 ST 180 KR

12 ST 350 KR

SERVERAS MED CITRON, LÖKVINÄGRETT & TABASCO

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

BUBBEL

LOS MONTEROS BRUT, BODEGAS MURVIEDRO MACABEO. CAVA. SP

GLAS 95 KR

FLASKA 570 KR

HENRIOT BRUT SOUVERAIN CHARDONNAY. PINOT NOIR. PINOT MEUNIER. CHAMPAGNE. FR

GLAS 130 KR

FLASKA 780 KR

POL ROGER BRUT RESERVE CHARDONNAY. PINOT NOIR. PINOT MEUNIER. CHAMPAGNE. FR

FLASKA 930 KR

MAGNUMFLASKA 1900 KR

Drink efter maten

NABOS ESPRESSO MARTINI..... 132

Ketel One Vodka, espresso, kaffelikör, chokladbitters

NABOS IRISH COFFEE..... 132

Tullamore Dew Whiskey, moscovadosocker, grädde, kaffé

WINTER RUM RE- FASHIONED... 132

Plantation Overproof, Bacardi black, aromatiskt apelsinbitters, apelsinsocker

Månadens finsprit

PLANTATION PINEAPPLE RUM..30KR/CL
Artisanal infusion, Barbados

GLENMORANGIE "THE QUINTA RUBAN" 14YO...32KR/CL
Port Cask Finish extra matured, Highland, Skottland

ARBEG KELPIE.....32KR/CL
Virgin black sea oak cask, Islay, Skottland

NARDINI GRAPPA RISERVA 34KR/CL
bassano, Italien

DE LUZE XO COGNAC.....36KR/CL
Tres Vieille Reserve, Cognac; frankrike

BUBBEL

LOS MONTEROS BRUT, BODEGAS MURVIEDRO MACABEO. CAVA. SP	95 / 570
HENRIOT BRUT SOUVERAIN CHARDONNAY. PINOT NOIR. PINOT MEUNIER. CHAMPAGNE. FR	130 / 780

VITT VIN

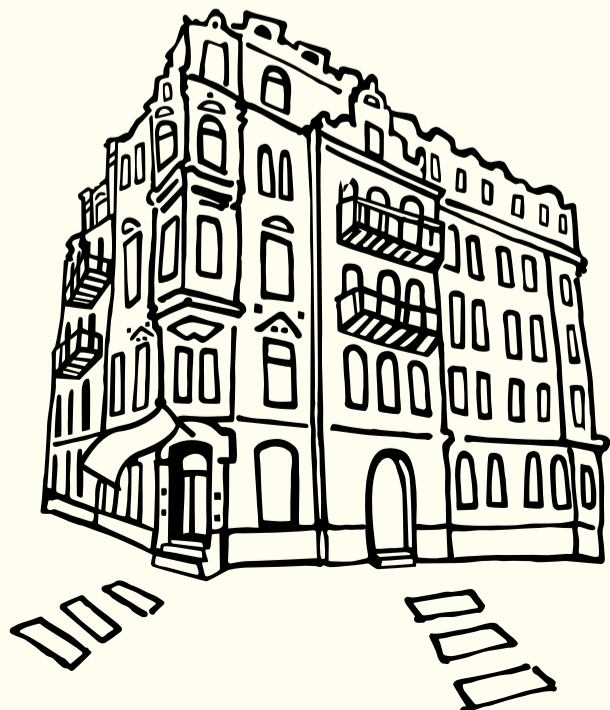
2015 CHABLIS, DOMAINE WILLIAM FÈVRE CHARDONNAY. BOURGOGNE. FRANCE	150 / 660
2018 SANCERRE LES FREDINS, GITTON PÈRE ET FILS SAUVIGNON BLANC. LOIRE. FRANCE	145 / 635
2018 PICPOUL DE PINET, GERARD BERTRAND PICPOUL. LANGUEDOC. FRANCE	105 / 465
2019 SAAR RIESLING, DONATUSHOF RIESLING. MOSEL. TYSKLAND	120 / 525
2016 BERINGER FOUNDERS ESTATE, BERINGER CHARDONNAY. CALIFORNIA. USA	155 / 680
2019 ALVARINHO ALLO, SOALHEIRO ALVARINHO. MONÇÃO E MELGAÇO. PORTUGAL	110 / 485
2019 VILLA ANTINORI, MARCHESI ANTINORI TREBBIANO. PINOT GRIGIO. TOSCANA. ITALIEN	130 / 570

ROSÉ VIN

2020 SAINT LOUIS DE PROVENCE, ESTANDON VIGNERONS DE BRIGNOLES GRENACHE. CINSULT. PROVENCE. FRANCE	120 / 525
---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-----------

RÖTT VIN

2016 LA VIGNÉE BOURGOGNE, BOUCHARD PERE & FILS PINOT NOIR. BOURGOGNE. FRANCE	130 / 570
2016 CHATEAU MAINE BLANC, CHATEAU BAULAC CABERNET SAUVIGNON. BORDEAUX. FRANCE	125 / 550
2014 VALPOLICELLA RIPASSO, SAN ZENONE CORVINA. RONDINELLA. VENETO. ITALY	135 / 590
2018 LANGHE ROSSO "PININ", BORGOGNO NEBBIOLO. PIEMONTE. ITALY	145 / 650
2015 POGGIO DEL SASSO CHIANTI, CANT. DE MONTALCINO SANGIOVESE. TOSCANY. ITALY	125 / 550
2018 PETIT VERUM ORGANIC, BODEGA VERUM TEMPRANILLO. LA MANCHA. SPAIN	110 / 480
2018 LES CLEFS DE L'ENCLAVE, VIGNERON DE L'ENCLAVE GRENACHE. SYRAH. RHONE. FRANKRIKE	130 / 570



FLASKÖL & CIDER

WISBY PILS 33CL	70
5.0% PILSNER SVERIGE	
HÖGANÄS FOUR STROKE	95
6.2% IPA SVERIGE	
BEAVERTOWN GAMMA RAY 33CL	90
5.4% APA UK	
PERONI 33 CL	75
5.1% LAGER ITALIEN	
GALIPETTE CIDRE BRUT 33CL	75
4.5% SVERIGE	

FATÖL 25CL / 40CL

MELLERUDS	40 / 65
4.5% PILSNER SVERIGE	
GOTLANDS BRYGGERI SLEEPY BULLDOG	49 / 78
4.8% PALE ALE SVERIGE	
ESTRELLA DAMM	52 / 82
4.6% LAGER SPANIEN	

ALKOHOLFRIIT

ÖL: EASY RIDER BULLDOG 33CL	58
0.4% IPA SVERIGE	
JUICE: ATELIER PATRICK FONT, FRANKRIKE 25 CL	55
Äpple	
EKOLOGISK LÄSK: TÖRST (FAIRTRADE), SVERIGE 33 CL	48
Real Lemon & Real Raspberry	

Veckans kap

HÄR PRESENTERAR VÅR SOMMELIER
VECKANS FYNDVINER TILL EXTRA FINA PRISER

2016 BAROLO PRUNOTTO, PRUNOTTO NEBBIOLO. PIEMONTE. ITALY	825
2017 BARBARESCO PRUNOTTO, PRUNOTTO NEBBIOLO. PIEMONTE. ITALY	795
2015 CHATEAUNEUF-DU-PAPE, CHATEAU MONT REDON GRENACHE. SYRAH. CARIGNAN. RHONE. FRANCE	795
2018 RIESLING, DOMAINE WEINBACH RIESLING. ALSACE. FRANCE	750
2018 POUILLY-FUMÉ, CLÉMENT ET FLORIAN BERTHIER SAUVIGNON BLANC. LOIRE. FRANCE	750