

Cocktails

BERGAMOTT	132
Tanqueray Gin, Italicus, skogsbärsocker, lime	
NORDIC N°7	132
OP Andersson, grön Chartreuse, lime, gröna äpplen	
BOCA LIMONE	132
Limoncello, basilika, citron, Cava	
SALTED PLUM RE-FASHIONED	132
Bulleit Bourbon, choklad, plummonsocker	
PINK BIKINI	132
Bulleit Bourbon, punsch, citron, svartvinbärsocker, valjiskum	
"TOMMYS MARGARITA"	132
Arette Blanco Tequila, lakrits- och agavesyrup, lime	
NABOS NEGRONI	132
Svartvinbärinfuserat Aperol & Campari, söt Vermouth, Tanqueray Gin	
NABOS DRY MARTINI	132
Tanqueray Gin, körsbärblomma, Vermouth	

Cocktail på fat

NABOS LEMONAD	132
<i>Alkoholfri</i>	
Ketel one vodka, Pastis, hallon & limeblad	65

SNACKS & SMÅRÄTTER

MARCONAMANDLAR	50
GRÖNA SICILIANSKA OLIVER	55
BROCCOLI	55
Jalapenodipp, rostat bovete	
CHARKUTERI	65
Fråga efter kvällens sort	
GETOSTCREME	65
Tryffel, honung, valnöt, krutong	
NDUJA OCH BURRATA	75
Valenciamandlar, lagrad balsamico, olivolja	
PIMIENTOS DE PADRÓN	65
POMMES FRITES MED MAJO	55
LÖJROMSTACO	75
Gräddfil, salladslök	
HEL BURRATA	70
Balsamico, olivolja	
NABOS PLOCKBLOCK	495
Ett urval av smått och gott från vår meny. Rekommenderas för 2-4 pers	

Kött för två

TILLAGNINGSTID CA. 45 MINUTER.

HÄNGMÖRAD SVENSK CLUBSTEK PÅ BEN 695 KR

SERVERAS MED TOMATSALLAD. SYRLIGT DRAGONSMÖR.
ROSTAD RÖDVINSSKY OCH POMMES FRITES.

DRYCKESREKOMMENDATION

2016 CASCINA FERRERO BAROLO, TENUTA CARRETTA
895 KR

FÖRRÄTTER

TVÅ STYCKEN "SSÄM" MED GRILLAD RÖDRÄKA	115
Hjärtasallad, sesam, gurka, soja	
NYKOKTA BLÅMUSSLOR	135
Vitvinsås, salladslök	
LÄTTRÖKT LAXRYGG FRÅN FRÖYA	155
Primörbetor, dillcreme, lagrad hårdost, krispig kavring, gurka, lökolja	
NABOS ITALIENSKA RÅBIFF PÅ OXE	145
Parmesan, pancettakrisp, tomat, syrad lök, kapris, salvia, torkade oliver	
RÅBIFF "KLASSISK"	145
Rödbeta, kapris, syrad lök, pepparrot, senap, gräddfil, hasselnötter, smörgåskrasse	

HUVUDRÄTTER

LÄTTRIMMAD FJÄLLRÖDING	295
Sommarkantareller, vinaigrette på havskräfta, gulbetor, kronfillsost, forellrom, pepparrot, kavring, färskpotatis	
GRILLAD KALVSTEK	280
Spetskål, bakade tomater, rostad palsternacka, silverlök, dragonsyrad morot, rostad sky	
HELBAKAD SPETSKÅL	255
Kantareller, varm tryffelvinnaigrette, kräm på jordärtskocka, silverlök, rostad mandel, krasse	
NABOS ITALIENSKA RÅBIFF	265
Parmesan, pancettakrisp, tomat, syrad lök, kapris, salvia, torkade oliver, pommes frites	
RÅBIFF "KLASSISK"	265
Rödbeta, kapris, syrad lök, pepparrot, senap, gräddfil, hasselnötter, smörgåskrasse, pommes frites	

DESSERTER

CRÈME BRÛLÉE	75
NABOS MARÄNGSVISS MED PLOMMON	105
Rostad mandelglass, plummonkompott, inkokta plummon, punschgrädde, mandel, maräng	
EN KOPP CHOKLADCREME	45
Makadamia- och hallonkrisp	
CHOKLADTRYFFEL	45

Ostron & Bubbel

OSTRON FINE DE CLARIE NO 3

1 ST 32 KR

6 ST 180 KR

12 ST 350 KR

SERVERAS MED CITRON,
LÖKVINÄGRETT & TABASCOBakterier och marina algtoxiner i ostron kan vara
skadliga och kan i sällsynta fall framkalla magsjuka

BUBBEL

LOS MONTEROS BRUT,
BODEGAS MURVIEDRO
MACABEO. CAVA. SPGLAS 95 KR
FLASKA 570 KRNICOLAS FEUILLATTE BRUT
RESERVE
CHARDONNAY. PINOT NOIR. PINOT
MEUNIER. CHAMPAGNE. FRGLAS 130 KR
FLASKA 780 KRTAITTINGER BRUT RESERVE
CHARDONNAY. PINOT NOIR. PINOT
MEUNIER. CHAMPAGNE. FR

FLASKA 920 KR

Drink efter maten

ESPRESSO MARTINI	132
Ketel One Vodka, espresso, kaffelikör, chokladbitters	
IRISH COFFEE	132
Tullamore Dew Whiskey, moscovadosocker, grädde, kaffé	
DON DRAPER	132
Mezcal San Cosme, Grand Marnier, agave, aromatisk chokladbitters	

Månadens finsprit

PLANTATION PINEAPPLE RUM ..	30KR / CL
Artisanal infusion, Barbados	
GRAHAM'S TAWNY PORT 10 YO	110KR / GL
Douro, Portugal	
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

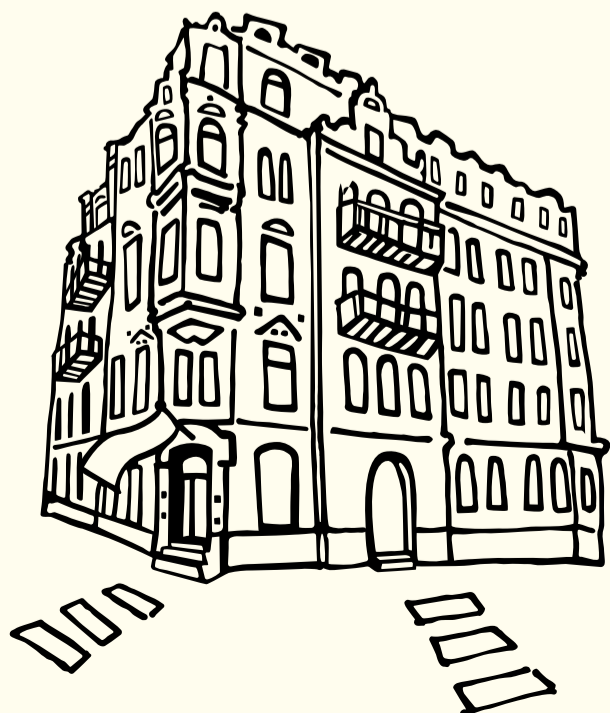
LOS MONTEROS BRUT, BODEGAS MURVIEDRO MACABEO. CAVA, SP	95 / 570
NICOLAS FEUILLATTE BRUT RESERVE CHARDONNAY, PINOT NOIR, PINOT MEUNIER, CHAMPAGNE, FR	130 / 780

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
2020 KAMPTAL, SCHLOSS GOBELSBURG GRÜNER VELTLINER, NIEDERÖSTERREICH, AUSTRIA	110 / 480
2019 SAAR RIESLING, DONATUSHOF RIESLING, MOSEL, TYSKLAND	120 / 525
2020 VALMONT BLANC, DOMAINES PAUL MAS GRENACHE BLANC, LANGUEDOC ROUSSILLON, FRANCE	110 / 480
2019 ALVARINHO ALLO, SOALHEIRO ALVARINHO, MONÇÃO E MELGAÇO, PORTUGAL	110 / 485
2020 FALSE BAY SLOW CHENIN BLANC, FALSE BAY VINEYARDS CHENIN BLANC, SWARTLAND & STELLENBOSCH, SOUTH AFRICA	120 / 525

RÖTT VIN

2016 LA VIGNÉE BOURGOGNE, BOUCHARD PERE & FILS PINOT NOIR, BOURGOGNE, FRANCE	130 / 570
2017 LES HAUTS DE JULIANE, BIOVIDIS CABERNET SAUVIGNON, MERLOT, 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
2018 CLINE CABERNET SAUVIGNON, CLINE CELLARS CABERNET SAUVIGNON, SONOMA, USA	155 / 680
2018 THE BARRY BROS, JIM BARRY SHIRAZ, CABERNET SAUVIGNON, CLARE VALLEY, AUSTRALIA	140 / 620



FLASKÖL & CIDER

WISBY PILS 33CL	70
5.0% PILSNER SVERIGE	
HÖGANÄS FOUR STROKE 33CL	95
6.2% IPA SVERIGE	
BEAVERTOWN GAMMA RAY 33CL	90
5.4% APA UK	
PERONI 33 CL	75
5.1% LAGER ITALIEN	
WISBY WEISSE 50 CL	95
5.2% VETEÖL SVERIGE	
HJERTA CLOUDY ÄPPLECIDER 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	
SUMMER BULLDOG	58 / 92
5.0% PALE ALE SVERIGE	

ALKOHOLFRITT

ÖL: EASY RIDER BULLDOG, GOTLANDS BRYGGERI 33CL	58
0.4% IPA SVERIGE	
CRUMBS, VÄRMDÖ BRYGGERI 33CL	58
0.5% PALE ALE SVERIGE	
JUICE: ATELIER PATRICK FONT, FRANKRIKE 25 CL	55
Äpple	
EKOLOGISK LÄSK: TÖRST (FAIRTRADE), SVERIGE 33 CL	48
Real Lemon, Real Raspberry, Real Elderflower	

Veckans kap

HÄR PRESENTERAR VÅR SOMMELIER
VECKANS FYNDVINER TILL EXTRA FINA PRISER

2017 BARBARESCO PRUNOTTO, PRUNOTTO NEBBIOLO, PIEMONTE, ITALY	795
2015 CHATEAUNEUF-DU-PAPE, CHATEAU MONT REDON GRENACHE, SYRAH, CARIGNAN, RHONE, FRANCE	795
2018 RIESLING MUEHLFORST, DOMAINE MITTNACHT-FRÈRES RIESLING, ALSACE, FRANCE	795
2018 THE BUTCHER MAGNUM, HANS SHWARZ PINOT NOIR, BURGENLAND, AUSTRIA	1295
2018 CHABLIS 1ER CRU BEAUROY, PASCAL BOUCHARD CHARDONNAY, CHABLIS, FRANCE	775

Veckans finvin på glas

2018 LIMITED RELEASE CHARDONNAY POSEIDON VINEYARD, BLACK STALLION ESTATE WINERY CHARDONNAY, NAPA VALLEY, USA	200 / 895
--	-----------