

@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.*

## LUNCH VECKA 6

### VECKANS RÄTTER 175

MÅNDAG & TISDAG

PANNBIFF MED STEKT TÄRNAD  
POTATIS, LÖKSÅS OCH SALTGURKAN

ONSDAG & TORSDAG

BAKAD TORSK MED ÄGGSÅS,  
HANDSKALADE RÄKOR, BRYNT  
SMÖR, DILLSLUNGAD POTATIS OCH  
BRYNT SMÖR

FREDAG

INGEFÄRA- OCH SOJAGLACERAD  
FLÄKSIDA MED BRÄSERAT RÖDKÅL,  
BAKAT ÄPPLE OCH RÖDVINSSÅS

### VEGETARISKT 175

PENNE MED TOMATPESTO, BASILIKA,  
PARMESAN OCH FÄRSK MOZZARELLA

## DESSERTER

TRE SORTERS KAKOR 55  
CRÈME BRULÉE 85

### ALLTID PÅ NABO

HUSETS RÅBIFF  
HEL 265 / HALV 165

Blandad råbiff på  
svenskt ytterlår med kapris, cornichons,  
senap, dragon och persilja.  
Pommes frites serveras  
till hel portion

~

FISKSOPPA  
195

Lax, tigerräkor, vitt vin, potatis, dill,  
pepparrot, selleri, champinjoner,  
brödkrutonger

~

STEAK FRITES  
250

Bearnaisesås, tomatsallad, pommes  
frites

~

TOAST SKAGEN  
HEL 195 / HALV 155

Handskalade räkor i dilljonnäs,  
pepparrot, sikrom, citron



*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	<b>CHABLIS, LOUIS ROBIN</b> <i>Chardonnay. Bourgogne, Frankrike</i>	160
2021	<b>SANCERRE LA GUIBERTE,</b> <i>Sauvignon Blanc. Loire, Frankrike</i>	160
2022	<b>VALMONT BLANC, PAUL MAS</b> <i>Grenache, Vermentino, Chenin Blanc. Pays d'Oc, Frankrike</i>	115
2021	<b>SAAR RIESLING, DONATUSHOF</b> <i>Riesling. Mosel, Tyskland</i>	135

### ROSÉVIN

2022	<b>M DE MINUTY, CHATEAU MINUTY</b> <i>Grenache, Provence, Frankrike</i>	145
2022	<b>MINUTY PRESTIGE, CHATEAU MINUTY</b> <i>Grenache, Provence, Frankrike</i>	155

### NATURVINER

2023	<b>DOMAINE DE MAJAS (ORANGEVIN)</b> <i>Sauvignin blanc. Cotes catalanes, Frankrike</i>	135
2023	<b>VIN ROUGE, CLOS DU TUE BOEUF</b> <i>Gamay, Cot, Pineau d'Annis, Loire, Frankrike</i>	135



### RÖTT VIN

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

### FATÖL

		25CL / 40CL
	<b>THREE TOWNS (EKO)</b> <i>4,6%, Pilsner, Sverige</i>	48 / 76
	<b>ESTRELLA GALICIA</b> <i>5,5%, Lager. Spanien</i>	62 / 92
	<b>SIGTUNA BRYGGHUS</b> <i>4,5%, APA, Sverige</i>	64 / 96
	<b>BUDVAR, BUDEJOVICKY</b> <i>5,0%, Czech lager, Tjeckien</i>	62 / 94

### ALKOHOLFRITT

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

Allergisk mot något? Vänligen meddela oss.