

Välkomna till vårt brasserie. Vi bjuder på kulinariska upplevelser som är lika inspirerade av den närliggande parkgrönskan som av storstadens pulserande sorl. Menyerna är säsongsbetonade med täta byten.

COCKTAILS

132

PAPER PLANE

Bulleit Bourbon, Amaro Montenegro, Aperol, citron

CHAPLIN

Tanqueray Blackcurrant Gin, aprikos, limejuice, New Orleans bitter

BOCA LIMONE

Limoncello, basilika, citron, Cava

NEW YORK SOUR

Bourbon, citron- & apelsinjuice, en skvätt Nebbiolo

PURPLE RAIN

Bulleit Bourbon, Crème de Cassis, citronjuice

CHAMPAGNE BRAMBLE

Ketel one Vodka, champagnereduktion, citronjuice, Crème de mure

NABOS NEGRONI

Svartvinbärinfuserat Aperol & Campari, Mancino söt Vermouth, Tanqueray Gin

PEACHY GINGER HIGHBALL

Vodka, persikolikör, citron, ginger beer

COCKTAIL på FAT

NABOS LEMONAD 132

Ketel one vodka, Pastis, hallon & limeblad

ALKOHOLFRI 65

FÖRRÄTTER

KNIVMUSSLOR 135

Smör, vitlök, chili, persilja, grillad citron

KRÄMIG JORDÄRTSKOCKSSOPPA 155

Pocherat ägg, forellrom, purjolök, dill och kavring

ÄGG ROYAL MED LÖJROM 175

Brynt smör, lagrad svecia, ölkokt lök, potatiskrisp, dill, gräddfil

NABOS ITALIENSKA RÅBIFF PÅ OXE 145

Parmesan, pancettakrisp, tomat, syrad lök, kapris, salvia, torkade oliver

SOTAD RÅBIFF "SYDAMERIKA" 145

Jalapeno x 2, koriander, hjärtsallad, grön tomat, riskrisp, chilirostade sesamfrön, salladslök

SÖTT, SMÅTT & GOTT

CHOKLADBROWNIE 55

Ganache, hasselnötter

CRÈME BRÛLÉE 75

CHOKLADTRYFFEL 45

EN SKED SVART-VINBÄRSSORBET 50

DROTTNINGTÅRTA MED FÄRSKOSTKRÄM 55

EN KOPP MÖRK CHOKLADCREME 55

Svarta vinbär, nötter

OSTRON

OSTRON FINE DE CLAIRE NO. 3

Serveras med citron, lökvinaigrette & tabasco
1st. 32 • 6 st. 180 • 12 st. 350

IRISH PREMIUM OYSTERS "GALLAGHER'S SPECIALES"

Serveras med citron, lökvinaigrette & tabasco
1st. 45 • 6 st. 260 • 12 st. 495



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

DAGENS FÅNGST

GRILLAD HJÄLMARGÖS

Salsa verde, grön chili, rostad blomkål, örtstek
bröd, citroncreme, mandel, fänkål

315

KÖTT FÖR TVÅ

Tillagningstid ca. 45 minuter.

HÄNGMÖRAD SVENSK CLUBSTEAK PÅ BEN 695

serveras med tomatsallad, syrlig dragoncreme, rostad rödvinskyl och pommes frites.

Dryckesrekommendation

2017 SANT'IPPOLITO, VILLA DA VINCI

40% Sangiovese, 30% Syrah och 30% Merlot, toscana, italien
795

MÅNADENS FINSPRIT

PLANTATION PINEAPPLE RUM

Artisanal infusion, Barbados
30 / CL

GRAHAM'S TAWNY PORT,

10 y.o, Douro, Portugal
110 / GL

ABASOLO WHISKY de MEXICO

Jilotepec de Abasolo, Mexico
32 / CL

NARDINI GRAPPA BIANCA

Bassano, Italien
30 / CL

DE LUZE XO COGNAC

Tres Vieille Reserve, Cognac, Frankrike
36 / CL



SNACKS & SMÅRÄTTER

MARCONAMANDLAR 50

GRÖNA SICILIANSKA OLIVER 55

BROCCOLI 55

Jalapenodipp, rostad 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

LÖJROMSKOPP 75

Gräddfil, krispig kavring, gräslök

BANDERILLAS 45

HEL BURRATA 70

Balsamico, olivolja

NABOS PLOCKBLOCK 495

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

HUVUDRÄTTER

LÄTTRIMMAD FJÄLLRÖDING 315

Rödbetor, sandeffjordsås, pepparrot, forellrom, smörbakad purjolök, amandinepotatis

GRILLAD SVENSK FLÄKSIDA 255

Chorizosmör, bakade tomater, salladslök, rostad paprika, friterad amandinepotatis, ört- och citronsylt

GRILLAD KALVENTRECÔTE 295

Svamp- och tryffelsmör, portabello, bakad rotselleri, madeiraskyl, gratinerad potatis, syrad lök

HELBAKAD SPETSKÅL 255

Smörstekt ostronskivling, varm tryffelvinaigrette, kräm på jordärtskocka, silverlök, rostad mandel, krasse

NABOS ITALIENSKA RÅBIFF 265

Parmesan, pancettakrisp, tomat, syrad lök, kapris, salvia, torkade oliver, pommes frites

SOTAD RÅBIFF "SYDAMERIKA" 265

Jalapeno x 2, koriander, hjärtsallad, grön tomat, riskrisp, chilirostade sesamfrön, salladslök, pommes frites

DRINK EFTER MATEN

132

DON DRAPER

Mezcal San Cosme, Grand Marnier, agave, aromatisk chokladbitters

IRISH COFFEE

Tullamore Dew Whiskey, moscovadosocker, grädde, kaffé

ESPRESSO MARTINI

Ketel One Vodka, espresso, kaffelikör, chokladbitters

BUBBEL

LOS MONTEROS BRUT, BODEGAS MURVIEDRO
Macabeo. Cava, Spanien
105 / 630



NICOLAS FEUILLATTE BRUT RESERVE
Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Meunier. Champagne, Frankrike
130 / 780

VITT VIN

2015	CHABLIS, DOMAINE WILLIAM FÈVRE <i>Chardonnay. Bourgogne, Frankrike</i>	150 / 660
2018	SANCERRE LES FREDINS, GITTON PÈRE ET FILS <i>Sauvignon Blanc. Loire, Frankrike</i>	145 / 635
2020	KAMPTAL, SCHLOSS GOBELSBURG <i>Grüner Veltliner. Niederösterreich, Österrike</i>	110 / 480
2019	SAAR RIESLING, DONATUSHOF <i>Riesling. Mosel, Tyskland</i>	120 / 525
2020	VALMONT BLANC, DOMAINES PAUL MAS <i>Grenache blanc. languedoc rousillon, Frankrike</i>	110 / 480
2019	ALVARINHO ALLO, SOALHEIRO <i>Alvarinho. Monção e Melgaço, Portugal</i>	110 / 485
2020	FALSE BAY SLOW CHENIN BLANC, FALSE BAY VINEYARDS <i>Chenin Blanc. Swartland & Stellenbosch, Syd Afrika</i>	120 / 525
2016	BERINGER FOUNDERS ESTATE, BERINGER <i>Chardonnay, California, USA 155 / 680</i>	155 / 680

RÖTT VIN

2016	LA VIGNÉE BOURGOGNE, BOUCHARD PERE & FILS <i>Pinot Noir. Bourgogne, Frankrike</i>	130 / 570
2017	MOUTON CADET, BARON PHILIPPE DE ROTHSCHILD <i>Cabernet Sauvignon, Merlot. Bordeaux, Frankrike</i>	130 / 570
2014	VALPOLICELLA RIPASSO, SAN ZENONE <i>Corvina, Rondinella. Veneto, Italien</i>	135 / 590
2018	LANGHE ROSSO "PININ", BORGOGNO <i>Nebbiolo. Piemonte, Italien</i>	145 / 650
2015	POGGIO DEL SASSO CHIANTI, CANT. DE MONTALCINO <i>Sangiovese. Toscana, Italien</i>	125 / 550
2018	PETIT VERUM ORGANIC, BODEGA VERUM <i>Tempranillo. La Mancha, Spanien</i>	110 / 480
2018	LES CLEFS DE L'ENCLAVE, VIGNERON DE L'ENCLAVE <i>Grenache, Syrah. Rhone, Frankrike</i>	130 / 570
2018	CLINE CABERNET SAUVIGNON, CLINE CELLARS <i>Cabernet Sauvignon. Sonoma, USA</i>	155 / 680
2018	THE BARRY BROS, JIM BARRY <i>Shiraz, Cabernet Sauvignon. Clare Calley, Australien</i>	140 / 620

VECKANS FINVIN PÅ GLAS

**2021
BEAUJOLAIS NOUVEAU
CHATEAU DE POUGELON**
*Chateau de Pougelon, Gamay
Bourgogne, France*
130 / 570

VECKANS FINVIN PÅ GLAS

VECKANS KAP

**2016
CHATEAUNEUF DU PAPE,
CHATEAU MONT REDON**
*Grenache, Syrah, Mourvedre
Rhone, Frankrike*
795

Här presenterar vår sommelier
veckans fyndviner till extra fina priser

**2017
CHABLIS 1^{ER} CRU VOGROS,
LOUIS ROBIN**
Chardonnay. Bourgogne, Frankrike
795

**2017
BARBARESCO PRUNOTTO,
PRUNOTTO**
Nebbiolo. Piemonte, Italien.
795

**2018
LIMITED RELEASE "POSEIDON
VINEYARD", BLACK STALLION ESTATE
WINERY.**
Chardonnay. Napa Valley, USA
895

**2014
BAROLO, CANTINE DEL
BORGO REALE**
Nebbiolo. Piemonte, Italien
795

FLASKÖL & CIDER

WISBY PILS <i>5,0%, 33cl, Pilsner, Sverige</i>	70
HÖGANÄS FOUR STROKE <i>6,2%, 33cl, IPA, Sverige</i>	95
BEAVERTOWN GAMMA RAY <i>5,4%, 33cl, APA, UK</i>	90
PERONI <i>5,1%, 33cl, Lager, Italien</i>	75
WISBY WEISSE <i>5,2%, 33cl, Veteöl, Sverige</i>	95
HJERTA CLOUDY ÄPPLECIDER <i>4,5%, 33cl, Sverige</i>	75

FATÖL

25CL / 40CL

MELLERUDS <i>4,5%, Pilsner, Sverige</i>	40 / 65
SLEEPY BULLDOG <i>Gotlands Bryggeri 4,8%, Pale Ale, Sverige</i>	49 / 78
ESTRELLA DAMM <i>4,6%, Lager, Spanien</i>	52 / 82
PEACHY BULLDOG <i>Gotlands Bryggeri 5,0%, Pale Ale, Sverige</i>	58 / 92

ALKOHOLFRITT

EASY RIDER BULLDOG <i>Öl, 0,4%, 33cl, IPA, Sverige</i>	58
ATELIER PATRICK FONT <i>Äppeljuice, 25cl, Frankrike</i>	55
TÖRST <i>Ekologisk fairtrade läsk, 33cl, Sverige Real Lemon / Real Raspberry / Real Elderflower</i>	48