

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

### BOCCA 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

### BAKADE RÖDBETOR 145

Rökt rapsolja, getost, rostade hasselnötter, brynt smör, sherryvinäger, krasse

### 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 155

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

### SOTAD RÅBIFF 155

Nymalen oxrulle, dragoncreme, bakade tomater, krispig potatis med dragon, rökt sidfläsk, sky, sylrig lök

## SÖTT, SMÅTT & GOTT

### CHOKLADBROWNIE 55

Ganache, hasselnötter

### CRÈME BRÛLÉE 75

### CHOKLADTRYFFEL 45

EN SKED SORBET 50  
Fråga efter kvällens smaker

NOUGATCREME 55  
hallonkrisp

### GRÄDDGLASS 65

Romrussin, krossade drömmar

## OSTRON

### OSTRON FINE DE CLAIRE NO. 3

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



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

## DAGENS FÅNGST

Kommer snart.

XX

## KÖTT FÖR TVÅ

Tillagningstid ca. 35 minuter.

### GRILLAD PLUMA FRÅN IBERICOGRIS 585

Servertas med chorizo, grillad hjärtsallad, sotad lök, bönor, bakade tomater och rostad sky.

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

### ARBEG KELPIE

Ardbeg distillery, Islay, Skottland 32 / CL

### NARDINI GRAPPA BIANCA

Bassano, Italien 30 / CL

### DE LUZE XO COGNAC

Tres Vieille Reserve, Cognac, Frankrike 36 / CL



## SNACKS & SMÅRÄTTER

### MARCONAMANDLAR 55

### GRÖNA SICILIANSKA OLIVER 60

### BANDERILLAS 45

### POMMES FRITES MED MAJO 55

### PIMIENTOS DE PADRÓN 65

### CHARKUTERI 70

Fråga efter kvällens sort

### HEL BURRATA 75

Balsamico, olivolja

### LÖJROMSKOPP 75

Gräddfil, krispig kavring, gräslök

### SOTAD KRONÄRTSKOCKA 65

Örtcreme, rostade pinjenötter

### GRILLAD HJÄRTSALLAD 65

Caesardressing, krispigt bacon, marconamandlar

### FRITERAT KALVBRÄSS 80

Rostad majscreme, parmesan, tryffel

### NABOS PLOCKBLOCK 565

Ett urval av smått och gott från vår meny.

## HUVUDRÄTTER

### LÄTTRIMMAD FJÄLLRÖDING 315

Blåmusslor, krämig blåmusselsås, amandinepotatis, grönt ärtstomp, inkokt lök, pepparrot, kavring, rökt smör

### SVENSKT GÅRDSLAMM 275

Confiterat lammlägg, bakad champinjon, rökt sidfläsk, haricot verts, sotad borretanalök, rostad sky, potatispuré

### GRILLAD KALVENTRECÔTE 295

Svamp- och tryffel smör, portabello, bakad rotselleri, madeirasky, gruyèregratinerad potatis, syrad lök

### HELBAKAD SPETSKÅL 255

Smörstekt ostronskivling, örtbakad champinjon, rostad kälcreme, marinerad grönkål, brynt smör- och sherryvinäger, marconamandlar

### NABOS ITALIENSKA RÅBIFF 265

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

### SOTAD RÅBIFF 265

Nymalen oxrulle, dragoncreme, bakade tomater, krispig potatis med dragon, rökt sidfläsk, sky, sylrig lök, 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	<b>CHABLIS, DOMAINE WILLIAM FÈVRE</b> <i>Chardonnay. Bourgogne, Frankrike</i>	150 / 660
2018	<b>SANCERRE LES FREDINS, GITTON PÈRE ET FILS</b> <i>Sauvignon Blanc. Loire, Frankrike</i>	145 / 635
2020	<b>KAMPTAL, SCHLOSS GOBELSBURG</b> <i>Grüner Veltliner. Niederösterreich, Österrike</i>	110 / 480
2019	<b>SAAR RIESLING, DONATUSHOF</b> <i>Riesling. Mosel, Tyskland</i>	120 / 525
2020	<b>VALMONT BLANC, DOMAINES PAUL MAS</b> <i>Grenache blanc. Languedoc Roussillon, Frankrike</i>	110 / 480
2019	<b>ALVARINHO ALLO, SOALHEIRO</b> <i>Alvarinho. Monção e Melgaço, Portugal</i>	110 / 485
2020	<b>FALSE BAY SLOW CHENIN BLANC, FALSE BAY VINEYARDS</b> <i>Chenin Blanc. Swartland &amp; Stellenbosch, Syd Afrika</i>	120 / 525
2016	<b>BERINGER FOUNDERS ESTATE, BERINGER</b> <i>Chardonnay, California, USA 155 / 680</i>	155 / 680

## RÖTT VIN

2019	<b>BOURGOGNE PINOT NOIR, ANDRÉ GOICHOT,</b> <i>Pinot Noir. Bourgogne, Frankrike</i>	130 / 570
2017	<b>MOUTON CADET, BARON PHILIPPE DE ROTHSCHILD</b> <i>Cabernet Sauvignon, Merlot. Bordeaux, Frankrike</i>	130 / 570
2018	<b>VALPOLICELLA RIPASSO, CA'RUGATE</b> <i>"Campo Bastiglia", Corvina, Rondinella. Veneto, Italien</i>	155 / 680
2018	<b>LANGHE ROSSO "PININ", BORGOGNO</b> <i>Nebbiolo. Piemonte, Italien</i>	145 / 650
2016	<b>VERGINE DELLE ROCCE, CHIANTI RISERVA CANTINE DA VINCI</b> <i>Sangiovese. Toscana, Italien</i>	135 / 590
2018	<b>PETIT VERUM ORGANIC, BODEGA VERUM</b> <i>Tempranillo. La Mancha, Spanien</i>	110 / 480
2018	<b>LES CLEFS DE L'ENCLAVE, VIGNERON DE L'ENCLAVE</b> <i>Grenache, Syrah. Rhone, Frankrike</i>	130 / 570
2018	<b>CLINE CABERNET SAUVIGNON, CLINE CELLARS</b> <i>Cabernet Sauvignon. Sonoma, USA</i>	155 / 680
2018	<b>THE BARRY BROS, JIM BARRY</b> <i>Shiraz, Cabernet Sauvignon. Clare Valley, Australien</i>	140 / 620



## 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<sup>ER</sup> 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

<b>WISBY PILS</b> <i>5,0%, 33cl, Pilsner, Sverige</i>	70
<b>BEAVERTOWN GAMMA RAY</b> <i>5,4%, 33cl, APA, UK</i>	90
<b>PERONI</b> <i>5,1%, 33cl, Lager, Italien</i>	75
<b>WISBY WEISSE</b> <i>5,2%, 33cl, Veteöl, Sverige</i>	95
<b>ST ERIKS STADENS IPA (Glutenfri)</b> <i>5,5%, 33cl, Sverige</i>	75
<b>ANGRY ORCHARD ÄPPLECIDER</b> <i>5%, 35cl, USA</i>	75

## FATÖL

25CL / 40CL

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

## ALKOHOLFRITT

<b>EASY RIDER BULLDOG</b> <i>Öl, 0,4%, 33cl, IPA, Sverige</i>	58
<b>ODD BIRD "BLANC DE BLANC"</b> <i>Mousserande, Chardonnay, 0,0%, 20cl, Frankrike</i>	105
<b>ATELIER PATRICK FONT</b> <i>Äppeljuice, 25cl, Frankrike</i>	55
<b>TÖRST</b> <i>Ekologisk fairtrade läsk, 33cl, Sverige Real Lemon / Real Raspberry / Real Elderflower / Real Julmust</i>	48