

@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, Paris och Stockholms pulserande sorl.

COCKTAILS

165

HONEY BASIL DAIQUIRI

Bacardi Carta Blanca, lime, basilika,
kardemumma, honung

BOCCA LIMONE

Limoncello, basilika, citron, Cava

PINEAPPLE EXPRESS

Bacardi rum blend, citron, rostad ananas
socker, ananasjuice, honung

NABOS DRY MARTINI

Bombay Sapphire Premier Cru, körsbärsblomma,
Vermouth

SPICY TAJÍN MARGARITA

Jalapeñosinfuserad Tequila Patron Blanco,
Cointreau, blue curacao, lime

ESPRESSO MARTINI

Vodka, espresso, kaffelikör

THE MEXICAN WRESTLER #2

Patron Silver & Anejo Tequila, Volcan Blanco, Grand
Marnier, agavehonung, chokladbitters

NEJGRONI 69:-

Alkoholfritt Negroni, 0,5%

LEMONAD 79:-

Gurksyrup, mynta, färsk citrus,
sodavatten

SNACKS & SMÅRÄTTER

MARCONAMANDLAR

75

CITRON- OCH ROSMARIN
MARINERADE OLIVER

75

POMMES FRITES MED DIPP

65

PIMIENTOS DE PADRÓN

75

OST- OCH CHARKBRICKA

Rödlöksmarmelad, cornichoner, grillad levain

165

FRITERADE KRONÄRTSKOCKOR

Romescosås

75

OSTRON

OSTRON "MARENNE" AU NATUREL

Citron, lökvinaigrette, tabasco
1st. 39 • 6 st. 195 • 12 st. 395



TOAST SKAGEN

Handskalade räkor i dillmajonnäs,
pepparrot, löjrom, citron

HEL 265 / HALV 175

HUSETS RÅBIFF

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

HEL 265 / HALV 165

MOULES
MARINIÈRES

Vitt vin, persilja, vitlök, chili, rostat
bröd, aioli. Pommes frites serveras till
hel portion.

HEL 265 / HALV 165

EXTRA GÖDA
BUBBLOR PÅ GLAS

"R" DE RUINART,
RUINART

Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Meunier.
Champagne, Frankrike

185 / 1100



FÖRRÄTTER

BURRATA

Kronärtskocka, pistou, hasselnöt

155

BLINI MED LÖJROM

Marinerade betor, chèvrekrem, färska fikon,
brynt smör

155

VITLÖKSSTEKTA RÄKOR

Persilja, citron, grillat bröd

105

LAXRILLETTE

Granny Smith-äpple, picklad rödlök,
sikrom, rågbröd

115

HUVUDRÄTTER

GRILLAD SPETSKÅL

Svampsås, stekt ostronskivling, persiljesmör,
färskriven gruyère

225

HONUNGSGLASERAT ANKBRÖST

Bakade päron och äpplen, sellerirotkräm,
konfiterad potatis, bigaradesås

295

HALSTRAD REGNBÅGSLAX

Spenatkräm, skaldjurssås, kronärtskockor,
färskpotatis, paprika

345

GRILLAD SVENSK ENTRECÔTE

Pommes frites, smörstekt spenat, pepparsås,
bearnaisesås

395

SMASHBURGARE PÅ HÖGREV

Brieost, karamelliserad lök, picklad silverlök, tomat,
romansallad, tryffelmajonnäs, pommes.
(går att få som barnportion för 185 kr)

255

GRILLAD STEAK FRITES

Friterad potatis, bearnaisesås, tomatsallad,
(går att få som barnportion för 175 kr)

295

DESSERTER

CRÈME BRÛLÉE

Hallonsorbet

105

EN KULA GLASS ELLER SORBET

Vaniljglass, miso- och gräddglass, hallonsorbet,
ananasorbet

45

SNÖÄGG "ÎLE FLOTTANTE"

Vaniljsås, karamelliserade mandlar,
saltad karamell

105



Allergisk mot något? Vänligen meddela oss.

BUBBEL

CAVA BRUT, LOS MONTEROS
Macabeo. Cava, Spain
115 / 660



NICOLAS FEUILLATTE BRUT RESERVE
Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Meunier. Champagne, France
155 / 930

VITT VIN

2022	CHABLIS, LOUIS ROBIN	160 / 700
2022	CHABLIS, LOUIS ROBIN <i>Chardonnay. Bourgogne, Frankrike</i>	160 / 700
2021	SANCERRE LA GUIBERTE, ALAIN GUENEAU <i>Sauvignon Blanc. Loire, Frankrike</i>	160 / 700
2022	VALMONT BLANC, PAUL MAS <i>Grenache, Vermentino, Chenin Blanc. Pays d'Oc, Frankrike</i>	125 / 550
2023	ALLO ALVARINHO, SOALHEIRO <i>Alvarinho. Monção e Melgaço, Portugal</i>	135 / 595
2020	"LA SPLENDEUR DU SOLEIL", DIORA WINES <i>Chardonnay, Kalifornien, USA</i>	140 / 620
2023	RIESLING RESERVE, GUSTAVE LORENTZ <i>Riesling. Alsace, Frankrike</i>	145 / 650
2024	ORGANIC ROSÉ N°1, BAGLIETTI <i>Merlot, Glera, Veneto, Italien</i>	100 / 450

RÖTT VIN

2022	"LES COTILLES" PINOT NOIR, FAMILLE ROUX <i>Pinot Noir. Bourgogne, Frankrike</i>	145 / 650
2020	CENT VISAGE CÔT, DOMAINE MERIEAU <i>Malbec, Loire, Frankrike</i>	130 / 580
2022	LANGHE NEBBIOLO, CA'BIANCA <i>Nebbiolo. Piemonte, Italien</i>	155 / 680
2017	CHIANTI DEL CAVALIERE RISERVA, GRATI <i>Sangiovese. Toscana, Italien</i>	145 / 650
2020	PRESTIGE ROUGE, CHATEAU MINUTY <i>Syrah, grenache, Cotes de Provence, Frankrike</i>	115 / 520
2022	ORGANIC SHIRAZ, GEMTREE WINES <i>Shiraz, McLaren Vale, Australien</i>	115 / 520
2022	CABERNET SAUVIGNON, TERRAZAS DE LOS ANDES <i>Cabernet Sauvignon, Mendoza, Argentina</i>	155 / 680
2018	BARBARESCO SERRABOELLA, PAITIN <i>Nebbiolo, Piemonte, Italien</i>	185 / 850
2023	TRUS ROBLE, VINO DE FINCA TRUS <i>Tempranillo, Ribera del Duero, Spanien</i>	145 / 650

NATURVINER/BIODYNAMISK

2023	MACERATO GIALLO <i>Romagna DOCG, TRE MONTI</i> <i>Albana di romagna, Emilia-romagna, Italien</i>	145/475 (50cl)
2023	SOLARIS BARREL, KLAGSHAMNS VINGÅRD <i>Solaris, Skåne, Sverige</i>	165/545 (50 cl)

DESSERTVINER

	ROYAL OPORTO TAWNY, REAL COMPANHIA VELHA <i>Touriga nacional, touriga francesa. Douro, Portugal</i>	95 (8 cl)
2019	SAUTERNES, CHATEAU MOUTON CADET <i>Sauvignon blanc, Semillon. Bordeaux, Frankrike</i>	85 (8 cl)

VECKANS KAP

2018 LIMITED RELEASE SYRAH, BLACK STALLION WINERY <i>Syrah, Kalifornien, USA</i> 895	<i>Här presenterar vår sommelier veckans fyndviner till extra fina priser</i>	2019 GRAND CRU ALTENBERG DE BERGHEM, GUSTAV LORENTZ, <i>Riesling. Alsace, Frankrike</i> 850
2013 SAINT EMILLION GRAND CRU CLASSÉ, CHATEAU CÔTE DE BALEAU <i>Merlot, Cab franc, Cab Sauvignon, Bordeaux, Frankrike.</i> 1050	2019 BAROLO, DOMINI SERTAIA <i>Nebbiolo. Piemonte, Italien</i> 850	2021 CHATEAUNEUF DU PAPE, CHATEAU MONT REDON <i>Grenache, Syrah, Mourvedre. Rhone, Frankrike</i> 850
	2018 LIMITED RELEASE POSEIDON VINEYARD, BLACK STALLION ESTATE WINERY <i>Chardonnay. Kalifornien, USA</i> 1200	

FLASKÖL & CIDER

'BIRRA MORETTI <i>4,6%, Lager, Italien</i>	82
KRONENBOURG 1664 BLANC <i>5%, 33cl, Veteöl, Frankrike</i>	86
LAGUNITAS ISLAND BEATS IPA <i>5%, 33cl, IPA, USA</i>	88
LA CIDRAIE CIDRE BRUT <i>4%, Äpplecider, Frankrike</i>	82
ESTRELLA GALICIA <i>Glutenfri</i> <i>5,5%, Lager, Spanien</i>	86

FATÖL

	25CL / 40CL
THREE TOWNS (EKO) <i>4,6%, Pilsner, Sverige</i>	52 / 82
ESTRELLA GALICIA <i>5,5%, Lager. Spain</i>	62 / 92
S:T ERIKS PALE ALE <i>4,5%, American Pale Ale, Sverige</i>	64 / 96
BUDVAR, BUDEJOVICKY <i>5.0%, Czech lager, Tjeckien</i>	62 / 94

ALKOHOLFRITT

BIRRA MORETTI <i>0,0%, Lager, Italien</i>	68
TÖRST ORGANIC SODAS <i>Ginger, Lemon, Raspberry & Elderflower</i>	55
SAN PELLEGRINO <i>Kol. vatt., 50cl, It</i>	65

DIGESTIF (PRIS/CL)

GRAPPA BIANCA, <i>Nardini, Italien</i>	42
COGNAC MARTELL <i>Fine cognac, Frankrike</i>	36
BACARDI GRAN RESERVA DIEZ <i>Puerto rico</i>	38
THE GLENROTHES <i>12 years old</i> <i>Speyside Single Malt, Skottland</i>	42
WHISTLE PIG 10 YEARS OLD <i>Small batch rye, Canada</i>	55