

Senast sex dagar innan ert besök behöver vi ert menyval samt eventuella allergier, vegetariskt och andra avvikelser.

OBSERVERA ATT HELA SÄLLSKAPET BEHÖVER ENAS OM EN AV MENYERA.

TRERÄTTERSMENYERNA

MENY 1

SKAGEN

Handskalade räkor i dillmajonnäs, smörstekt surdegsbröd, pepparrot, citron

GRILLAD ENTRECÔTE

Bakad schalottenlök, sotad pimientos de padron, bakad tomat, bearnaisesås, rostad potatis

CRÈME BRÛLÉE

Serveras med hallonsorbet

MENY 2

HONUNGSGLASERAD BURRATA

Apelsin, grapefrukt, mynta, pistage, grillat levain

HALSTRAD REGNBÅGSLAX "A LA GRENOBLOISE"

Potatispuré, sotad Pak choi, vitvinssås, kapris, briochekrutonger

PETIT POT AU CHOCOLAT

Chokladcrème, misogräddglass, rostad hasselnöts crunch

VEGETARISKA FÖRRÄTT- OCH VARMRÄTTSSALTERNATIV:

BURATTA

Apelsin, grapefrukt, mynta, pistaschnötter

GRILLAD SPETSKÅL

Svampsås, stekt ostronskivling, persiljesmör, färskrivren gruyère

(Rätterna går att få veganska)

TVÅ RÄTTER 595/PERSON • TRE RÄTTER 695/PERSON

DRYCK TILL MATEN?

Se blad tre för dryckesförslag



MINGEL FÖRE MIDDAGEN?

Se blad tre eller vår á la cartemeny för utbud.

Avbokning eller ändring av datum kan göras kostnadsfritt fram till fyra veckor före bokat datum. Därefter förbehåller sig Nabo rätten att debitera en avbokningsavgift på 4.500 kr. Vid avbokning senare än en vecka innan evenemanget debiteras hela minimum spend samt eventuell rumshyra. Justering av antal gäster kan göras kostnadsfritt fram till två dagar innan, med hänsyn till eventuell minimum spend.

Samtliga priser är inklusive moms. Vi reserverar oss för att vissa råvaror och priser kan variera beroende på säsong och tillgång.

Senast sex dagar innan ert besök behöver vi ert menyval samt eventuella allergier, vegetariskt och andra avvikelser.

OBSERVERA ATT HELA SÄLLSKAPET BEHÖVER ENAS OM EN AV MENYERA.

GRILLMENYN

**FLANKSTEK
CITRON- OCH VIKTLÖKMSRINERAD KYCKLING
MERGUEZ**

TILLBEHÖR

Potatisgratäng med västerbottenost
Romansallad med Caesardressing, chili, körbärstomater,
rostade mandlar, salladslök och basilika
Bearnaisesås
Rödvinssås

Serveras i form av bordsbuffé "family-style" till hela sällskapet

Komplettera gärna med mingelrätter, förrätt och dessert från någon av de andra menyerna.

För vegetarianerna kompletteras menyn med vegetarisk varmrätt

485 / PERSON

NABOS PLOCKBLOCK

Ett urval av smått och gott från Nabos a la carte- meny.

Rekommenderas för 2-4 personer.

695 / BLOCK

MINGELMENY

BURRATA

Kronärtskocka, hasselnötter, pistu

SKAGEN

Räkor i dillmajonnäs, pepparrot, citron, smörstekt surdegsbröd

SLIDER

Högrexssburgare, tryffelmajonnäs, brieost

325 / PERSON

DRYCK TILL MATEN?

Se blad tre för dryckesförslag



MINGEL FÖRE MIDDAGEN?

Se blad tre eller vår á la cartemeny för utbud.

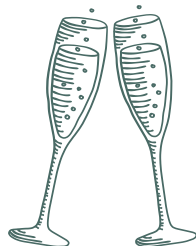
Vi erbjuder skräddarsytt dryckespaket om tre glas à 450:-, eller ett premium paket för 550:-
 Ett glas Prosecco (champagne till premium), ett glas vin till förätt och ett glas vin till varmrätt. (Proseccon går att byta ut till dessertvin).

VITT VIN

2020 CHABLIS, LOUIS ROBIN	700
Chardonnay. Bourgogne, Frankrike	
2022 DIRECTOR'S CUT, FRANCIS FORD COPPOLA WINERY	895
Chardonnay. Kalifornien, USA	
2020 LA SPLENDEUR DU SOLEIL, DIORA WINES	620
Chardonnay, Kalifornien, USA	
2023 RIESLING RESERVE, GUSTAVE LORENTZ	650
Riesling. Alsace, Frankrike	
2018 GRAND CRU KANZLERBERG, MARCEL HUGG	995
Riesling. Alsace, Frankrike	
2021 SANCERRE LA GUIBERTE, ALAIN GUENEAU	700
Sauvignon blanc. Loire, Frankrike	
2024 ANTHÍLIA, DONNAFUGATA	695
Lucido, Etna, Italien	

BUBBEL & CHAMPAGNE

PROSECCO ORGANIC, BAGLIETTI	660
Glera. Veneto, Italien	
NICOLAS FEUILLATTE BRUT RESERVE	930
Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Meunier. Champagne, Frankrike	
POL ROGER BRUT RESERVE	1100
Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Meunier. Champagne, Frankrike	
"R" DE RUINART BRUT, RUINART	1100
Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Meunier. Champagne, Frankrike	
RICHARD JUHLIN BLANC DE BLANC ALKOHOLFRI	510
Chardonnay, Frankrike	



RÖTT VIN

2022 "LES COTILLES", FAMILLE ROUX	650
Pinot Noir. Bourgogne, Frankrike	
2020 PRESTIGE ROUGE, CHATEAU MINUTY	550
Syrah, Grenache, Provence, Frankrike	
2017 CHATEAUNEUF DU PAPE, CHATEAU MONT REDON	950
Grenache, Syrah, Rhone, Frankrike	
2019 BAROLO, DOMINI SERTAIA	895
Nebbiolo. Piemonte, Italien	
2023 ROSSO & BIANCO FRANCIS FORD COPPOLA WINERY	650
Cabernet Sauvignon, Kalifornien, USA	
2020 BARBARESCO, PRUNOTTO	895
Nebbiolo. Piemonte, Italien	
2022 PASO ROBLES FRANCIS FORD COPPOLA	795
Cabernet Sauvignon, Kalifornien, USA	
2013 CHATEAU CÔTE DE BALEAU	1050
Saint Emillion Grand cru classé Merlot, cabernet Franc. Bordeaux, Fr	
2021 CA'MARCANDA PROMIS, "SUPER TUSCAN", GAJA	1150
Syrah, Merlot, Sangiovese, Toscana, It.	

FLASKÖL, CIDER & SODAS

BIRRA MORETTI	82
4,6%, lager, Italien	
KRONENBOURG 1664 BLANC	86
5%, 33cl, veteöl, Frankrike	
MIKKELLER BURST IPA	96
5,5%, 33cl, IPA, Danmark	
LA CIDRAIE CIDRE BRUT	82
4%, Äpplecider, Frankrike	
ESTRELLA GALICIA GLUTENFRI	86
5,5%, Lager, Spanien	
BIRRA MORETTI	72
0,0%, Lager, Italien	
TÖRST	55
Ekologisk fairtradeläsk, 33 cl, Sverige Lemon / Raspberry / Elderflower / Ginger	
NEJGRONI	69
Alkoholritt Negroni, 0,5%, 25 cl	

COCKTAILS, DIGESTIFS & GROGGAR

NEGRONI ALLA FRAGOLA	165
Bombay sapphire gin, Pimms, Aperol, jordgubbsinfuserad vermouth	
ESPRESSO MARTINI	165
Vodka, espresso, kaffelikör	
THE MEXICAN WRESTLER #2	165
Patron Silver & Anejo Tequila, Volcan Blanco, Grand Marnier, agavehonung, chokladbitters	
HENDRICKS & TONIC	165
APERITIVO SPRITZ / HUGO SPRITZ	165
HOTSHOTS	136
GRAPPA BIANCA , Nardini, Italien, 42/cl	
COGNAC MARTELL Fine Cognac, Frankrike, 36/cl	
BACARDI GRAN RESERVA DIEZ Puerto rico, 38/cl	

