

@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

NEGRONI

Bombay sapphire gin, Campari, sött vermouth

NEJGRONI 89:-

Alkoholfritt Negroni, 0,5%

RHUBARB LEMONADE 109:-

Rabarber socker, 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	165
Rödlöksmarmelad, cornichoner, grillad levain	
FRITERADE KRONÄRTSKOCKOR	75
Romescosås	

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 GODA
BUBBLOR PÅ GLAS

"R" DE RUINART,
RUINART

Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Meunier.
Champagne, Frankrike



185 / 1100

FÖRRÄTTER

BURRATA	155
Kronärtskocka, pistou, hasselnöt	
BLINI MED LÖJROM	165
Marinerade betor, chèvrekram, färska fikon, brynt smör	
VITLÖKSSTEKTA RÄKOR	125
Persilja, citron, grillat bröd	
LAXRILLETTE	125
Granny Smith-äpple, picklad rödlök, sikrom, råghröd	

HUVUDRÄTTER

GRILLAD SPETSKÅL	245
Svampsås, stekt ostronskivling, persiljesmör, färskriven gruyère	
HONUNGSGLASERAT ANKBRÖST	295
Bakade päron och äpplen, sellerivotkräm, konfiterad potatis, bigaradesås	
HALSTRAD REGNBÅGSLAX	345
Blåmusslor, gröna ärtor, smörstekt purjolök, misovitvinssås, sikrom, gräslök, färskpotatis	
GRILLAD SVENSK ENTRECÔTE	395
Pommes frites, smörstekt spenat, pepparsås, bearnaisesås	
SMASHBURGARE PÅ HÖGREV	255
Brieost, karamelliserad lök, picklad silverlök, tomat, romansallad, tryffelmajonnäs, pommes. (går att få som barnportion för 185 kr)	
GRILLAD STEAK FRITES	295
Friterad potatis, bearnaisesås, tomatsallad, (går att få som barnportion för 175 kr)	

DESSERTER

CRÈME BRÛLÉE	115
Hallonsorbet	
EN KULA GLASS ELLER SORBET	45
Vaniljglass, miso- oeg gräddglass, hallonsorbet, ananassorbet	
SNÖÄGG "ÎLE FLOTTANTE"	125
Vaniljsås, karamelliserade mandlar, saltad karamell	



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 <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
2022	RIED HOCHSTRASSER, ALZINGER <i>Gruner Veltliner, Niederösterreich, Österrike</i>	850
2024	ANTHÍLIA, DONNAFUGATA <i>Lucido, Sicilien, Italien</i>	695
2024	VOUVRAY SEC, FAMILLE BOUGRIER <i>Chenin blanc, Loire, Frankrike</i>	165 / 770

RÖTT VIN

2022	"LES COTILLES" PINOT NOIR, FAMILLE ROUX <i>Pinot Noir. Bourgogne, Frankrike</i>	145 / 650
2022	DEA VULCANA ETNA ROSSO, DONNAFUGATA <i>Nerello Cappuccio, Nerello Mascalese, Sicilien, Italien</i>	175 / 770
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>	125 / 550
2022	AMARONE LUCIA DE MAIO, CANTINE DE VERONA <i>Corvina, Corvinone, Rondinella, Veneto, Italien</i>	170 / 770
2019	BAROLO, DOMINI SERTAIA <i>Nebbiolo, Piemonte, Italien</i>	195 / 895
2023	ROSSO & BIANCO, FRANCIS FORD COPPOLA WINERY <i>Cabernet Sauvignon. Kalifornien, USA</i>	145 / 650

NATURVINER/BIODYNAMISK

2023	MACERATO GIALLO <i>(Orange vin)</i> TRE MONTI <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>	95 (8 cl)

VECKANS KAP

2018 LA MASSA, <i>(Super tuscan)</i> <i>Sangiovese, Toscana, Italien</i> 895	<i>Här presenterar vår sommelier veckans fyndviner till extra fina priser</i>	2018 GRAND CRU KANZLERBERG RIESLING, MARCEL HUGG, <i>Riesling. Alsace, Frankrike</i> 995
2013 SAINT EMILLION GRAND CRU CLASSÉ, CHATEAU CÔTE DE BALEAU <i>Merlot, Cab franc, Cab Sauvignon, Bordeaux, Frankrike.</i> 1050	2020 BARBARESCO, PRUNOTTO <i>Nebbiolo. Piemonte, Italien</i> 895	2021 CHATEAUNEUF DU PAPE, CHATEAU MONT REDON <i>Grenache, Syrah, Mourvedre. Rhone, Frankrike</i> 950
	2022 DIRECTORS CUT, FRANCIS FORD COPPOLA WINERY WINERY <i>Chardonnay. Kalifornien, USA</i> 895	

FLASKÖL & CIDER

'BIRRA MORETTI <i>4,6%, Lager, Italien</i>	82
KRONENBOURG 1664 BLANC <i>5%, 33cl, Veteöl, Frankrike</i>	86
MIKKELLER BURST IPA <i>5,5%, 33cl, IPA, Danmark</i>	96
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
BIRRA MORETTI <i>4,6%, Lager, Italien</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>	72
TÖRST ORGANIC SODAS <i>Ginger, Lemon, Raspberry & Elderflower, Sv</i>	55
PERRIER <i>Kol. vatt., 75cl, Fr</i>	68

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
GLENMORANGIE 10yo Bourbon Cask <i>Highland Single Malt, Skottland</i>	42
WHISTLE PIG 10 YEARS OLD <i>Small batch rye, Canada</i>	55