

@restaurangnabo
#restaurangnabo



Tegnérgatan 34
Stockholm

BUBBEL

LOS MONTEROS BRUT <i>Macabeo. Cava, Spanien</i>	105 / 630
NICOLAS FEUILLATTE BRUT RESERVE <i>Chardonnay, Pinot noir, Pinot meunier. Champagne, Frankrike</i>	130 / 780

RÖTT VIN

2019 BOURGOGNE PINOT NOIR, ANDRÉ GOICHOT <i>Pinot Noir. Bourgogne, Frankrike</i>	130 / 570
2014 VALPOLICELLA RIPASSO, SAN ZENONE <i>Corvina, Rondinella. Veneto, Italien</i>	155 / 680
2018 LANGHE ROSSO "PININ", BORGOGNO <i>Nebbiolo. piemonte, Italien</i>	145 / 650
2018 PETIT VERUM ORGANIC, BOD. VERUM <i>Tempranillo. La Mancha, Spanien</i>	110 / 480

VITT VIN

2015 CHABLIS, DOMAINE WILLIAM FÈVRE <i>Chardonnay. Bourgogne, France</i>	150 / 660
2018 SANCERRE LES FREDINS, GITTON <i>Sauvignon Blanc. Loire, France</i>	145 / 635
2019 SAAR RIESLING, DONATUSHOF <i>Riesling. Mosel, Tyskland</i>	120 / 525
2016 ALVARINHO ALLO, SOALHEIRO <i>Alvarinho, Monção e Melgaço, Portugal</i>	110 / 485
2020 VALMONT BLANC, DOMAINES PAUL MAS <i>Brenache blanc. languedoc rousillon, Frankrike</i>	110 / 480

ROSÉVINER

2020 LA GORDONNE ROSÉ, CÔTES DE PROVENCE, POMMERY <i>Grenache, Syrah, Provence, Frankrike</i>	125 / 550
2020 M DE MINUTY, LIMITED EDITION CÔTES DE PROVENCE, CHATEAU MINUTY <i>Grenache, Cinsault, Syrah, Provence, Frankrike</i>	620

NATURVINER

2020 LITRÒ ROSSO, VINI CON. DELLA STAFFA (EN LITER) <i>Sangiovese, Umbrien, Italien</i>	120 / 700
---	-----------

@restaurangnabo
#restaurangnabo



Tegnérgatan 34
Stockholm

ÖL&CIDER

—PÅ FLASKA ELLER BURK—

BIRRA MORETTI 70
5,6%, Lager, Italien

**MIKKELLER KAERLEK
VÅR/SOMMAR 2022** 96
*5,5%, New England Pale Ale,
Danmark*

MIKKELER SIDE EYES 90
4,4%, Pale Ale, Danmark

GALIPETTE ÄPPLECIDER 78
4,5%, Frankrike

BIRRA MORETTI *Alkoholfri* 58
0,0%, Lager, Italien

**SIGTUNA HOFENWEIZEN
WEISSE** 92
7%, Veteöl, Sverige

PÅ FAT

THREE TOWNS (EKO) 42 / 65
4,6%, Pilsner, Sverige

ESTRELLA GALICIA 50 / 75
5,5%, Lager, Spanien

MIKKELLER BURST 58 / 92
5,5%, IPA, Danmark

ST ERIKS CITRA 58 / 89
4,6%, Pale Ale, Sverige

BARMAT & SNACKS

OSTRON FINE DE CLAIRE NO. 3

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

**MARCONA-
MANDLAR** 55

**GRÖNA SICILIANSKA
OLIVER** 65

FRITTATA 75
*Äppelrökt sidfläsk, Comté,
Tapenade*

CHARKUTERI 75
Fråga efter kvällens sort

CEVICHE PÅ LAX 165
*Citrongräs, yuzu, chili,
koriander*

**SOTAD
KRONÄRTSKOCKA** 65
Örtcreme, rostade pinjenötter

**PIMIENTOS DE
PADRÓN** 65

POMMES FRITES 55
med majo

HUMMERTACO 85
*Mango & Papaya salsa,
koriander*

HEL BURRATA 95
Balsamico, olivolja

**NABOS RÅBIFF
PÅ FJÄLLKO** 155 / 265
*Parmesan, pancettakrisp,
tomat, syrad lök, kapris,
salvia, torkade oliver*

**GRILLAD
MAJSKYCKLING** 245
*Sommarprimörer,
färskpotatis,
tryffelveluté, gröna
ärter, ramslök*

HUSCOCKTAILS

144

GIN FASHIONISTA

*Tanqueray Gin, aplesinbitters,
passionfrukt*

NABOS DRY MARTINI

*Tanqueray Gin, Körsbärsblomma
vermut, citron zest*

BOCCA LIMONE

Limoncello, basilika, citron, cava

QUEENS PARK SWIZZLE

*Bacardi mörk Rum, moscovado socker,
mynta, sodavatten, Creole aromatisk
bitters, lime*

NEGRONI A LA FRAGOLA

*Tanqueray Gin, Aperol, sött vermouth,
jordgubb*

THE MEXICAN WRESTLER

*Mezcal San Cosme, Ananas
infuserad Tequila, Agave honung,
apelsin bitters*

ESPRESSO MARTINI

*Ketel One Vodka, espresso,
kaffelikör, chokladbitters*

HONEY BASIL DAIQUIRI

*Bacardi Carta blanca, lime,
basilika, honung*

APEROL WATERMELON SPRITZER

*Vattenmelon infuserad Aperol,
sodavatten, Cava*

ALKOHOLFRI 75