

@restaurangnabo
#restaurangnabo



Tegnérgatan 34
Stockholm

BUBBEL

LOS MONTEROS BRUT <i>Macabeo. Cava, Spanien</i>	110 / 660
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>	135 / 595
2014 VALPOLICELLA RIPASSO, SAN ZENONE <i>Corvina, Rondinella. Veneto, Italien</i>	155 / 680
2018 LANGHE NEBBIOLO, LUIGI VOGHERA <i>Nebbiolo. piemonte, Italien</i>	145 / 650
2020 COLECCIÓN, BODEGA MURVIEDRO <i>Tempranillo. Valencia, Spanien</i>	110 / 480

VITT VIN

2015 CHABLIS, MAISON DES HÂTES <i>Chardonnay. Bourgogne, France</i>	160 / 700
2018 SANCERRE LES FREDINS, GITTON <i>Sauvignon Blanc. Loire, France</i>	150 / 660
2019 SAAR RIESLING, DONATUSHOF <i>Riesling. Mosel, Tyskland</i>	125 / 550
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 TOUT FEU TOUT FLAMME (Orangevin) VINCENT STOEFFLER <i>Gewurztraminer, Alsace, Frankrike</i>	145 / 650
--	-----------

@restaurangnabo
#restaurangnabo



Tegnérgatan 34
Stockholm

ÖL&CIDER

—PÅ FLASKA ELLER BURK—

BIRRA MORETTI 75
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 / 78
5,5%, Lager, Spanien

MIKKELLER BURST 60 / 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

**MACADAMIANÖTTER
OCH RÖKTA
MANDLAR**
55

**CITRON- OCH
ROSMARIN
MARINERAD
OLIVER**
55

**PIMIENTOS DE
PADRÓN**
65

TORSKKROKETTER
120
*Picklad jalapeño, svart
aioli*

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

PATA NEGRA 80
Rostat surdegsbröd

**OST- OCH
CHARKBRICKA** 195
*Picklade
sensommargrönsaker,
rostat surdegsbröd*

POMMES FRITES 55
Rökt majonäs

**GRILLAD SALSICCIA I
ROSTAD BAGUETTE**
205
*Dijonsenap, tryffelkräm,
pecorino, ruccola,
pommes frites med
parmesanmajonnäs*

**NABOS
PLOCKBLOCK**
565

*Ett urval av smått och
gott från vår meny.
Rekommenderas för 2-4*

HUSCOCKTAILS

144

GIN FASHIONISTA

*Bombay Sapphire Gin,
aplesinbitters, passionfrukt*

NABOS DRY MARTINI

*Bombay Sapphire Gin, Noilly
Prat & 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

*Bombay Sapphire Gin, Aperol, Martini
Rosso vermouth, jordgubb*

NABOS HUSVERMOUTH 65:-

*Vår egen blanding av röd vermouth
kryddad med apelsin, citrus och bär
Serveras med oliver*

* ALKOHOLFRI VERMOUTH MED SODA 60:-

THE MEXICAN WRESTLER

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

ESPRESSO MARTINI

*Ketel One Vodka, espresso,
kaffelikör, chokladbitters*

HONEY BASIL DAIQUIRI

*Bacardi Carta blanca, lime,
basilika, honung*