



MISS
CLARA
BY
NOBIS

FÖRDRINK

APERTIF

GRANNYS POCKET FLASK 175

Fermented Sour Green Apples, Auslee Riesling wine, Vedrenne Mazana, Lemon, Apple juice, Yoghurt (Clarified)

OLD POPA FASHIONED 175

Rum fatbutter washed Jim beam bourbon, Maple syrup, Chocolate bitters, Angostura bitters, Popcorn

SI GRAZIE 175

Sorbet made of Sea buckthorn, Lime, Amaretto, topped with Sparkling wine

LAURENT PERRIER BRUT 175

Champagne, France

SNACKS

OLIVER / Olives 69

MARCONAMANDLAR / Marcona almonds 69

ÖLKORV AV REN / Swedish reindeer sausage 99

FÖRRÄTT

STARTERS

TOAST SKAGEN 1/2 210 1/1 310

*Serveras med smörstekt brioche, forellrom och schalottenlök
Toast Skagen, served with butter fried brioche, trout roe
and shallot onion*

VIT INKOKT SPARRIS 190

*med vegansk ramlöksmajonnäs,
tomatvinaigrett, lökkrisp och färska örter*

*White asparagus with tomato vinaigrette, onion crisps, herb salad
and vegan ramson mayonnaise*

RÅBIFF 1/2 215 1/1 325

*på oxfilé med persiljemajonnäs, cidervinägersenap, schalottenlök,
äggcrème, kapris, lökkrisp och riven lagrad prästost*

Hel portion serveras med pommes frites

*Steak Tartar served with parsley mayonnaise, cider vinegar mustard,
shallots, egg crème, capers, onion crisps and grated Prästost 18 month
matured cheese*

Whole portion served with French fries

any allergies? speak with your waiter

VARMRÄTT

MAIN COURSE

SVAMPRISSOTTO 265

*med shiitake och skogschampinjon,
semitorkade Piccadilly tomater, valnötter och lagrad prästost
Risotto with shiitake and chesnut mushrooms,
semi-dried Piccadilly tomatoes, walnuts and "Prästost" cheese*

GRILLAD OXFILE 455

*med västerbottenpotatismos, shiitakesvamp,
haricots verts, stekt lök och rödvinsås
Grilled beef tenderloin with potato puree flavored with Västerbotten cheese,
shiitake mushrooms, haricots verts, fried onions and red wine sauce*

POCHERAD TORSKRYGG 370

*med hummersmaksatt brynt smör, handskalade räkor, forell rom,
glasig gurka och smörslungad potatis med sockerärter.
Poached loin of cod with lobster flavored brown butter, shrimp,
trout roe, crispy cucumber and potatoes with sugar snap peas*

GRILLAD ENTRECOTE 455

*240g serveras med tomatsallad, pommes frites,
bearnaise sås och rödvinsås
Grilled Entrecote 240g served with tomato salad, fries,
sauce béarnaise and red wine sauce*

VILTKÖTTBULLAR 275

*Serveras med potatispuré smaksatt med västerbottenost,
rårörda svarta vinbär, pressgurka med enbär och rosmarin
samt viltgräddsås
Venison meatballs with potato puree flavored with Västerbotten cheese,
black currants, pickled cucumber with juniper and rosemary.
Served with venison cream sauce*

SALLAD

SALADS

RÄKSALLAD 275

*med nobisdressing, kokt ägg, gurka och sockerärter
Shrimp Salad with Nobis Dressing, soft boiled egg and suger snap peas*

SALLAD NICOISE 290

*med grillad tonfiskloin, färskpotatis, haricots verts,
oliver och dijonvinaigrett
Salad Nicoise with grilled tuna fillet, new potatoes,
haricots verts, olives and Dijon vinaigrette*

CAESARSALLAD 250

*med grillad majsckycklingfilé, lönsirapbakad bacon,
parmesan och briochekrutonger
Caesar salad with grilled corn feed chicken fillet,
maple syrup baked bacon, parmesan and brioche croutons*

DESSERT

DESSERTS

ESPRESSO MARTINI CRÉME BRULÉE 129

Espresso Martini Crème brulée

PAVLOVA 140

*med lemoncurd, punschgrädde, kiwi och färska bär
Pavlova with lemon curd, "Flaggpunsch" cream, kiwi and fresh berries*

CHOKLADTRYFFEL 49

Miss Clara's chocolate truffle

GLASS / SORBET 60

Ice cream / Sorbet

