

NOUN

*nora*

# FÖRDRINKAR

175:-

## **SPICY MARGARITA**

Tequila , cointreau, jalapeñosyrup,  
lime, Tajin

## **SIDE CAR**

Remy Martin cognac, Cointreau, lemon

## **DRY MARTINI**

Tanqueray gin, dry vermouth

## **NEGRONI**

Tanqueray London dry , Campari,  
El professore vermouth

## **ESPRESSO MARTINI**

Vodka, coffee liqueur, espresso

## **OLD FASHIONED**

Bourbon, sugar, bitters

## **OLIVIER PÉRE ET FILS**

Classic Champagne

# SNACKS

79:-/st

**OLIVER**

**RÖKTA MANDLAR**

**CORNICHONES**

**BANDERILLAS**

**PADRONES**

Vitlök, olivolja, citron, havssalt

**COPPA**

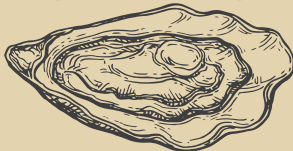
**SALAMI**

**BRESAOLA**

**VECKANS OST**

Marmelad, knäcke

# OSTRON



**OSTRON KLASSISKA**

Tabasco, champagnevinegrette, citron

45:-/st

**OSTRON GRATINERAT**

Sobrasada, grädde, pistage, örtolja

55:-/st

# SMÅTT

## SPARRISTERRINE

Smörsås, råhyvlat sparris, brödkrisp, gräslöksolja,  
surdegsmajonäs

195:-

## PILGRIMSMUSSLA

jalapeñoskum, basilika, jordärtskocka, gurka

229:-

## LÖJROM

Smörstekt toast, rödlök, smetana, citrongelé, dill

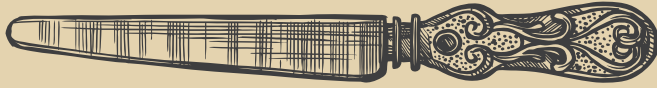
249:-

## RÅBIFF

Grillad lök, syrad potatis, rökt mandel, gulbeta,  
vrångebäcksskum

195:-





# STORT

## BIFF RYDBERG

Oxfile, friterad potatis, ölkokt lök, dijonnaise,  
pepparrot  
345:-

## RÖDING

Pilgrimsmousseline, jordärtskocka, smörsås,  
picklad potatis, örtolja  
349:-

## PLUMA

Rostad majscreme, sobrasadasmör, äppelglaze, bellaverde  
289:-

## SEAFOOD BOIL

Kräfta, rödräka, musslor, skaldjursbuljong, chilismör,  
potatis, majs, selleri, bläckfiskaioli, bröd  
329:-

## PURJOLÖK

Bakad purjolök, pistageromesco, lökolja, smetana,  
honung, grillade bönor, wrångebäck  
285:-

## RÅBIFF

Grillad lök, syrad potatis, rökt mandel, gulbeta,  
wrångebäcksskum samt pommes frites  
295:-

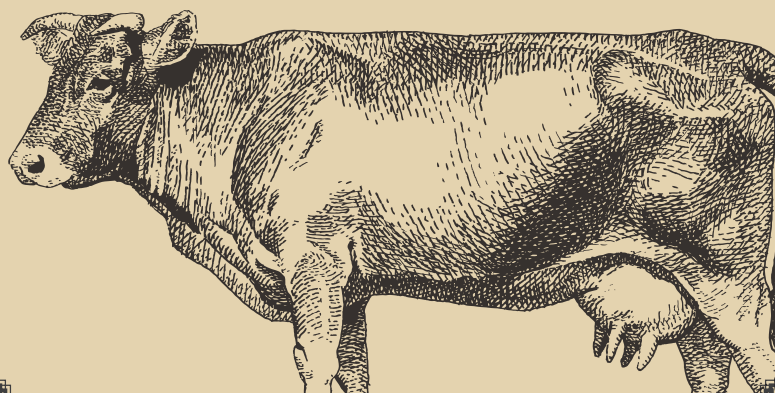




# KÖTTSKÅPET

Fråga personalen efter  
dagens utbud och pris

Ink. Tryffelsallad, majskolv,  
vitlökssauterade bönor, sauce bearnaise,  
rödvinssky, pommes frites





# SÖTT

## CHOKLADSMÖR

Smörstekt bröd, olivolja, flingsalt  
89:-

## PUNSCH

Mandelkaka, punschglass, rostad mandel, körsbär  
129:-

## PANNACOTTA

Vispad pannacotta, kokos, blåbär  
119:-

*Kaffe och 5cl Planteray XO 150:-*

*Espresso Martini 175:-*

# SÖTT VIN

## CARMES DE RIEUSSEC SAUTERNES

FR  
135:-/6cl



# DRINKS & COCKTAILS

# ÖL/BEER

## FAT/DRAFT

HEINEKEN lager 92:-

OMAKA SUNTRIP session ipa 95:-

## ALKOHOLFRI ÖL/NON ALCOHOLIC BEERS

LAGER 45:-

IPA 45:-

### TILLFÄLLIGT SORTIMENT

av hantverksöl finns.

Fråga oss!

# NON ALCOHOLIC

MINERALVATTEN 40:-

SAN PELLEGRINO 50 cl 50:-

ALKOHOLFRIIT MOUSSERANDE 75:-

ALKOHOLFRIIT VITT 75:-

LÄSK 45:-

# WINE BY GLASS (RED)

## **ROBERTO SAROTTO LANGHE**

169 :- / 845:-

Nebbiolo

Italien

## **SANS CHICHI LANGUEDOC-ROUSILLON**

125:- / 625:-

Syrah

Frankrike

## **GAIA MENDOZA**

165:- / 825:-

Malbec

Argentina

## **GUSTAVE LORENTZ ALSACE**

165:- / 825:-

Pinot Noir

Frankrike

# WINE BY GLASS (WHITE)

## **MEHRLEIN RHEINGAU**

145:- / 725:-

Riesling

Tyskland

## **MÂCON - VILLAGE BOURGOGNE**

170:- / 850:-

Chardonnay

Frankrike

## **MENDOZA HEIGHTS MENDOZA**

125:- / 625:-

Sauvignon blanc

Argentina

# SPARKLING

CAVA 110:-

CREMANT 130:-

CHAMPAGNE 175:-

# CHAMPAGNE

PHILIPPONNAT BLANC DE NOIR

1780:-

*Extra brut*

*FR*

OLIVIER PÉRE ET FILS CUVÉE ORIGIN BRUT

995:-

KRUG GRANDE CUVÉE

2250:-

37,5 cl

KRUG GRANDE CUVÉE

3450:-

75 cl

# COCKTAIL EFTER MATEN

175:-

## ESPRESSO MARTINI

Vodka, coffe liqueur, espresso

## VANILLA OLIO

Cointreau, licor 43, ice cream, rock salt, olive oil

## GRASSHOPPER

White cacao, creme de menthe, cream

## WOOD WOOD

Woodford Reserve Bourbon, peach, lemon

## IRISH COFFEE

Whiskey, sugar, coffee, cream

## PLANETEREY RUM & COFFEE

Reserva exclusiva

**CLAZE AZUL TEQUILA REPOSADO 150:- / cl**

**CLAZE AZUL PLATA 110:-/ cl**

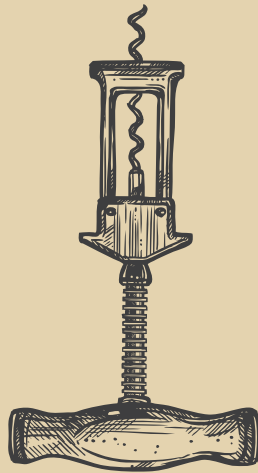
VI SERVERAR LUNCHER

11-14 MÅN - FRE

BOKA BORD PÅ VÅR HEMSIDA

[WWW.NOUNGAVLE.SE](http://WWW.NOUNGAVLE.SE)





NOUN *nora*