

# NOEMA

## À la Carte

### Mellanrätter

#### Blåmusslor 'Nduja (125)

Svenska blåmusslor slungade i het 'ndujasås, flatbread

#### Sotad kammussla (175)

Selleri, limemajonnäs, gurka, koriander, jalapeño, tomatkonsommé

#### Torsk (165)

Smörsås, dillolja, rökt forellrom, sotad salladslök

#### Löjrom & Våfla (315)

30 gram Kalix löjrom, smetana, gräslök, surdegsvåfla

#### Råbiff (165)

Tartar på mjölkko, efterglöd, oxmärgsskum, schalottenlök, kryddkrasse

#### Gårdsgris (145)

Panerad gårdsgris på ben, citronvelouté, surkål

#### Majskycklingvingar (135)

Confiterade- & friterade majskycklingvingar slungade i egengjord hot sauce, blåmögelost

#### Anklevermousse (135)

Sojamarinerad shitake, rågbröd, karmeliserad lök, tryffel, kryddkrasse

#### Flatbread (135)

Noemas hembakade Flatbread, rödbetor, getostcremé, pesto på rucicola, valnöter

#### Fetaost (135)

Bakad fetaost, inlagda tomater, svarta oliver, citron, kapris, rostad vitlök, olivolja, gurka

#### Bimi broccoli (145)

Chimichurri, marconamandlar, pecorino, grönsärtskräm

#### Hummus (125)

Inkokta plommon, mynta, fermenterad chiliolja, Flatbread, harrisarostade kikärter

#### Risotto (135)

Tryffel, guanciale, gräslök, pecorino

#### Blomkål- & jordärtskockssoppa (145)

Tryffel, hasselnötter, guanciale, krispig guanciale

### Dagens Styckdetalj

Fråga din servitör vad vi har styckat upp från vår hängmörnings kyl

### Grill

#### Tenderstrip (170g), Miguel Vergara (235)

Ras: Black Angus  
Uppfödd: Salamanca, Grain Fed 300 dagar

#### Picanha A4 (200g), Wagyu Japan (1165)

Ras: Japanese black  
Uppfödd: Kagoshima, Grain Fed 550+ dagar

#### Hamburgare (180)

Svensk Hängmörad Högre & Oxbringa från Miguel Vergara, briochebröd, rostad vitlöksmjonnäs, saltgurka, silverlök, provolone picante

#### Havsabborre (295)

Hel grillad havsabborre, sojabrynt smör, grillad citron, salladslök, vitlök

### Biff

#### Biff (200g), Taurus Gold (285)

Ras: Black Angus och Hereford "British Breeds" Uppfödd: Uruguay, Grain Fed 200 dagar

#### Biff (200g), Carrara 640 Wagyu (735)

Ras: Korsning Japanese Black/ Black angus: MBS 6-7  
Uppfödd: Queensland, Grain Fed 350-400 dagar

#### Biff A5 (100g), Wagyu Japan (995)

Ras: Japanese black  
Uppfödd: Kagoshima, Grain Fed 550+ dagar

### Entrecôte

#### Entrecôte (400g), Carrara 640 Wagyu (1650)

Ras: Korsning Japanese Black/ Black angus  
MBS: 6-7  
Uppfödd: Queensland, Grain Fed 350-400 dagar

#### Entrecôte (300g), Miguel Vergara (950)

Ras: Black Angus  
Uppfödd: Salamanca, Grain Fed 300 dagar, hängmörad 21 dagar

#### Entrecôte (300g), Mjölkkö (385)

Ras: SRB & SLB Mjölkkö  
Uppfödd: Brålanda

### Tillbehör

Potatisgratäng (65)

Potatispuré (55)

Pommes Frites (55)

Haricotsverts (65)

Bladsallad (50)

Tomatsallad (55)

Grönpepparsås (50)

Bordelaisesås (50)

Bearnaisesås (55)

Vittvinsås (50)

Kimchimajonnäs (40)

### På ben

#### Tomahawk, Carrara 640 Wagyu (297/hg)

Ras: Korsning Japanese Black/ Black angus: MBS 6-7  
Uppfödd: Queensland, Grain Fed 350-400 dagar  
Denna styckdetalj finns i olika storlekar, så fråga din servitör om dagens storlekar

#### Clubsteak 700g, Miguel Vergara (1455)

Ras: Black Angus  
Uppfödd: Salamanca, grain fed 300 dagar, hängmörad 21 dagar

### Snacks

#### Ostron\* (55/st)

Sentinel, no.3, bloody mary mignonette

#### Ostron "Rockefeller"\* (75/st)

Fine de claire, spenat, gratinerad med hummerhollandaise

#### Jamon iberico de ballota grand reserva (175)

Pata negra skinka lagrad 36 månader

#### Prosciutto San Daniele (105)

Lufttorkad italiensk skinka lagrad 18 månader

#### Chicharrones (65)

Friterad fläsksvål, kimchimajonnäs

#### Kroketter (95)

Friterade kroketter, "mac'n cheese"- & jalapeño, riven cheddar & citrusmajonnäs

### Dessert

#### Ostar (80/st)

Fråga din servitör om dagens ostar, Fröknäcke, äppelmarmelad

#### Chokladartlette (145)

Amaretto, chokladkola & mandelkrokant

#### Blodapelsin Entremet (135)

Blodapelsinmousse, svartpepparbrûlée & cointreau

#### Crème brûlée (110)

#### Glass/Sorbet (55)

fråga din servitör om dagens smaker

#### Pralin (55) Tryffel (55)