

NOEMA

Mellanrätter

Ostron* (55/st)

La Comtesse, no.3, bloody mary mignonette

Friterat Ostron* (75/st)

Fine de claire, Ndujamajonnäs & selleri

Jamon iberico grand reserva (175)

Pata negra skinka lagrad 36 månader

Prosciutto San Daniele (125)

Lufttorkad italiensk skinka lagrad 18 månader

Kroketter (95)

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

Oxtartar Rossini (180)

Oxfile, madeira, tryffel, brioche & anklermousse

Råbiff (185)

Tartar på mjölkko, efterglöd, oxmärgsskum, schalottenlök & kryddkrasse

Röding (185)

Röding, grönsparis, selleri, havskräftvelouté & ört mie de pain

Löjrom & Våfla (325)

30 gram Kalix löjrom, smetana, gräslök & surdegsvåfla

Sotad kammussla (175)

Selleri, limemajonnäs, gurka, koriander, jalapeño & tomatkonsommé

Tirokafteri (175)

Fetaost- & Ricottaröra smaksatt med jalapeño, mynta & citron. Serveras med saltcitron curd, pistage & surdegbröd

Bimi broccoli (165)

Chimichurri, marconamandlar, grönärtskräm & pecorino

Hjärtasallad (135)

Gemsallad, sardeller, caesardressing, krutonger & guanciale

Burrata (175)

Burrata, pistage, sotad persika, chili, basilika & inlagda tomater

Grillen

Hamburgare (180)

Gjord på våra styck detaljer från vår hängmörningskyl, brioche, cheddar, majonnäs, saltgurka, silverlök & picklad chili

Havsabborre (295)

Helgrillad havsabborre, sojabrynt smör, grillad citron, salladslök & vitlök

Biff (200g), Taurus Gold (295)

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

Biff (200g), Carrara 640 Wagyu (755)

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

Oxfile (160g), UMI (395)

Ras: Black Angus

Uppfödd: Uruguay, Grain fed 200 dagar

Entrecôte (300g), Mjölkkko (395)

Ras: SRB & SLB Mjölkkko

Uppfödd: Brålanda

Côte de boeuf (900g), Carrara 640 Wagyu (2200)

Ras: Korsning Japanese Black/ Black Angus

MBS: 6-7

Uppfödd: Queensland, Grain Fed 350-400 dagar

Sides

Pommes Frites (55) Grön Sparris (75)

Bladsallad (50) Färskpotatis (55)

Tomatsallad (65) Potatisgratäng (75)

Såser

Grönpepparsås (55) Borderlaisesås (55)

Bearnaisesås (55) Limemajonnäs (40)

Öl

Mariestads Export (86)

Lager 5,3%, Sweden, 40cl

Estrella Damm (92)

Lager 4,6%, Spain, 40cl

Inedit Damm (99)

Wheat beer 4,8%, Spain, 40cl

Omaka A.K.A.I.P.A (114)

IPA 6,2%, Sweden, 40cl

Omaka Guest tap (108)

Varies by season, Sweden, 40cl

Daura Damm (88)

Gluten free Lager 5,4%, Spain, 33cl

A Ship Full Of IPA (94)

IPA 5,8%, Sweden, 33cl

Cider

Galipette Cidre (89)

Dry Apple cider 4.5%, France 33cl

Special Styck Detalj

Fråga din servitör vad vi har styckat från vår hängmörningskyl

Spritz

Aperol Spritz (172)

Aperol, Cava, soda water, orange

Hugo Spritz (172)

Saint Germain elderflower, Mint, Cava, soda water, lemon

Noema Scarlet Spritz (172)

Hernö Slow Gin, Cranberry, lemon, sugar, cava, soda water

Italicus (172)

Italicus rosolio bergamot, Cava, soda water, olives

Seville (172)

Tanqueray Seville, orange juice, Cava, soda

Bubbel

Albet i Noya Petit Albet Brut NV

(145/745)

Xarel-lo, Parellada, Macabeu, Penedès, Spain

Louis Roederer Théophile Brut NV

(195/995)

Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Meunier

Pol Roger Cuvée Sir Winston Churchill 2015

(3500)

Pinot Noir, Chardonnay

Dessert

Jordgubbstartelett (145)

Pistage, fläder, vaniljmousse

Crème brûlée (125)

Saltlakrits, hallon

Glass/Sorbet (55)

Fråga din servitör om dagens smaker

Tryffel (55)

Mocktails

Paloma (98)

Three Cents grapefruit soda, lime, agave, salt

Mojito (98)

Mint, lime, sugar, soda water



Glöm inte att meddela oss om ni har några allergier vi behöver känna till

För ett större utbud av dryck prata med din servitör

Ostron är ett känsligt livsmedel som äts på egen risk

NOEMA

Rosé & Orange

- 2023 Rosé d'Été, Maison Jean Jean** (155/775)
Cinsault, Grenache
Pays d'Oc, France
- 2022 Clos du Temple Gérard Bertrand** (2750)
Cinsault, Grenache, Syrah, Mourvedre
Cabrières - Languedoc, France
- 2023 Minuty Prestige** (915)
Grenache, Syrah, Cinsault, Vermentino
Côtes de Provence, France
- 2023 By.Ott Magnum** (1850)
Grenache, Cinsault, Syrah, Mourvedre
Côtes de Provence, France
- 2022 Umathum Rosa** (915)
Zweigelt, Blaufränkisch, Sankt Laurent
Burgenland, Austria
- 2022 Logan Clementine (Orange)** (155/825)
Pinot Gris
Orange & Mudgee, Australia
- 2021 Vignoble de Rêveur 'Artisan'** (1050)
Pinot Gris, Gewürztraminer
Alsace, France
- 2021 Heinrich 'Graue Freyheit'** (1200)
Weissburgunder, Grauburgunder, Chardonnay
Burgenland, Austria

Cocktails

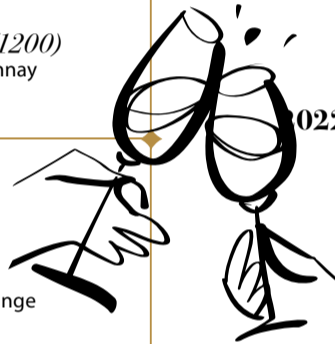
- Italian Fizz** (172)
Aperol, Demerara sugar, bitters, cava, orange
- Flamingo** (172)
Tanqueray gin, Aperol, Campari, lemon, sugar,
Three Cents pink grapefruit soda
- Original New York sour** (172)
Bulleit Rye whiskey, lemon, sugar, red wine
- Green Mirage** (172)
Hendricks Gin, pear, cucumber, ginger, lemon,
sugar, milk clarified
- Spicy Margarita** (172)
Don Julio blanco, Cointreau, lime,
chilli, salt, agave
- Appletini** (172)
Kettle One vodka, Vedrenne apple liqueur,
gooseberry, sugar, citric acid
- Piña Colada** (172)
Plantation Stiggins Fancy rum, Flor de Cana
coco, lime, sugar, pineapple foam

Dessert vin

- Weingut Umathum Beerenauslese, AUT** 8cl / 120 kr
- Tenuta Carlin Moscato d'Asti, ITA** 8cl / 95 kr
- Donnafugata Passito di Pantelleria, ITA** 8cl / 150 kr
- Bodegas Alvear PX Añada, ESP** 8cl / 120 kr
- W & J Graham's 10 Tawny Port, POR** 8cl / 130 kr

Vitt Vin på glas

- 2022 Hessenstein Riesling Trocken**
(155/795)
Riesling
Rheingau, Tyskland
- 2022 Domaine Haut Bourg Sauvignon**
(160/825)
Sauvignon Blanc
Loire, France
- 2022 Excellence de L'Ormarine**
(145/745)
Picpoul de Pinet
Languedoc-Roussillon, France
- 2022 Henri de Villamont Mâcon-Villages**
(160/825)
Chardonnay
Bourgogne, France
- 2022 Mezzacorona Pinot Grigio Riserva**
(155/795)
Pinot Grigio
Trentino, Italy



- 2022 Mason Road Chenin Blanc**
(160/825)
Chenin Blanc
Paarl, South Africa

- 2021 Black Stallion**
(195/955)
Chardonnay
Napa Valley, USA

- 2022 Logan Clementine (Orange)**
(155/825)
Pinot Gris
Orange & Mudgee

Kaffe & Te

- Macchiato** (46)
- Caffè Latte** (56)
- Cappuccino** (52)
- Americano** (44)
- Espresso** (38)
- Dubbel Espresso** (44)
- Te** (56)

Dessert Cocktail

- Strawberries & Cream** (172)
Plantation 3 star rum, wild strawberry, sugar, citric acid
& cream

Rött Vin på glas

- 2021 El Esteco Blend de Extremos**
(155/795)
Malbec
Salta, Argentina
- 2022 Chateau l'Ermite d'Auzan Rouge**
(145/745)
Syrah, Mourvèdre, Grenache
Costieres de Nimes, France
- 2022 Borgogno Barbera d'Alba Superiore**
(195/975)
Barbera
Piemonte, Italy
- 2022 Mauro Molino Langhe Dolcetto**
(165/855)
Dolcetto
Piemonte, Italy
- 2021 Dourthe No 1 Bordeaux**
(160/825)
Merlot, Cabernet Sauvignon, Petit Verdot
Bordeaux, France
- 2022 Weingut Ziereisen Spätburgunder**
(165/855)
Pinot Noir
Baden, Germany
- 2021 Trizanne Signature Wines Cinsault**
(165/855)
Cinsault
Swartland, South Africa
- 2021 Bogle Vineyards**
(195/975)
Cabernet Sauvignon
California, USA

Alkoholfritt

- Estrella Damm** (69)
Gluten free Lager 0,0%, Spain, 33cl
- Beavertown Lazer Cruch IPA** (79)
IPA 0,3%, England, 33cl
- Soft drinks** (52)
Coca Cola, Coca Cola Zero, Fanta, Sprite
- Eins Zwei Zero Sparkling** (105)
Riesling 0,0%, Germany 25cl
- Leitz Zero Point Five** (105)
Pinot Noir 0,5%, Germany 25cl

