

# NOEMA

## Dagens V.I4

Måndag

### Kroppkakor (195)

Pata negra, spetskål, champinjon & tryffelvelouté

Tisdag

### Fläksida (195)

Buljonkokta borlottibönor, gremolata & tomat

Onsdag

### Biff à la Lindström (195)

Betor, kapris, potatis, persiljesmör & skysås

Torsdag

### Kyckling (195)

Blue cheese, stjälselleri, äpple, granatäpple & rostad potatis

Fredag

### Schnitzel (195)

Rotselleri, pepparrot, kapris, brynt smör & citron

## Veckans Veg

### Bakad Spetskål (195)

Chili, fetaostkräm, hasselnötter, honung & mynta

### Schnitzel & Betong (275)

Veckans schnitzel med en ljus lager från Omaka, 4.8%

\*Fredagar

## Huvudrätter

### Omelett (155)

Serveras med parmesan, tryffelvinniegrette & vattenkrasse

### Hamburgare (225)

Gjord på våra styckdetaljer från vår hängmörningskyl, briochebröd, cheddar, bacon, picklad chili, kimchimajonnäs, rödlök & pommes frites

### Råbiff (245)

Tartar på mjölkko, efterglöd, oxmärgsskum, schalottenlök, kryddkrasse & pommes frites

### Biffsallad (235)

Marinerade tomater, rökt fetaost, grillad zucchini, oliver, honung och dijon vinägrett

### Tonfisksallad (235)

Grillad Roman, oliver, inlagda tomater, parmesan & Noemadressing

## Steak Frites

### Biff (200g), Taurus Gold (410)

Ras: Black Angus & Hereford "British Breeds"  
Uppfödd: Uruguay, Grain fed 200 dagar  
Tomatsallad, bearnaisesås & pommes frites

## Mellanrätter

### Tirokafteri (175)

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

### Sotad Kammussla (175)

Selleri, limemajonnäs, gurka, koriander, tomatkonsommé & jalapeño

### Prosciutto San Daniele (115)

Lufttorkad Italiensk skinka lagrad 18 månader

## Dessert

### Crème brûlée (125)

### Glass/Sorbet (55)

Fråga din servitör om dagens smaker

### Tryffel (55)

## Vitt Vin

### 2023 Hessenstein Riesling Trocken (155/795)

Riesling, Rheingau, Germany

### 2022 Domaine Haut Bourg Sauvignon (165/855)

Sauvignon Blanc, Loire, France

### 2023 Bodega Sierra Norte 'Mariluna' (145/765)

Verdejo & Macabeo, DO Valencia/ Utiel-Requena, Spain

### 2022 Henri de Villamont Mâcon-Villages (165/855)

Chardonnay, Bourgogne, France

### 2022 Mezzacorona Pinot Grigio Riserva (155/795)

Pinot Grigio, Trentino, Italy

### 2021 Talbott Kali Hart (195/975)

Chardonnay, Monterey, USA

## Rött Vin

### 2021 Cantina Valpantena Ripasso (145/765)

Corvina, Rondinella & Molinara, Valpolicella, Italy

### 2023 Mauro Molino Langhe Dolcetto (165/855)

Dolcetto, Piemonte, Italy

### 2021 Portia Crianza (195/975)

Tempranillo, Ribera del Duero, Spain

### 2021 Dourthe No 1 Bordeaux (160/825)

Merlot, Cabernet Sauvignon, Petit Verdot, Bordeaux, France

### 2022 Ballard Lane Pinot Noir (175/895)

Pinot Noir, Central Coast CA, USA

### 2018 La Motte Syrah (175/875)

Syrah, Franschhoek, South Africa

### 2021 Louis Martini Cabernet Sauvignon (195/975)

Cabernet Sauvignon, Petite Sirah & Malbec, Sonoma CA, USA

## Lördag Lunch

### Reuben Sandwich (225)

Rostbiff, cheddar, saltgurka, surdegsbröd, reubendressing & surkål

### Double QP Burger (235)

Noemas Quarter Pounder hamburgare med ost  
2st hängmörade nötfärs pattys (113g/st), cheddar, lök, senap,  
inlagd gurka, hemgjord ketchup & pommes

### Bookmaker Toast (265)

Oxfile, surdegsbröd, dijon, tomat, silverlök, pepparrot, rå äggula & pommes

\*Lördagar

## Alkoholritt

### Estrella Damm (69)

Gluten free Lager 0,0%, Spain, 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

## Cocktails

### Passion Collins (172)

Gin, passion fruit, lemon & club soda

### Spicy Paloma (172)

Tequila, pink grapefruit, jalapeño & lime

### Green Mirage (172)

Hendricks Gin, pear, cucumber, ginger, lemon, sugar, milk clarified *Noema Signature*

Glöm inte att meddela oss om ni har några allergier vi behöver känna till  
För ett större utbud på dryck prata med din servitör



**NOEMA**  
**Lunch**