

À la Carte

Snacks

Ostron* (55/st)

Chironfils no.3, flädermignonette, yuzu & jalapeño

Osetra Caviar (235/st)

Friterad potatis terrine, smetana, gräslök & vodka gel

Jamon iberico de ballota grand reserva (175)

Pata Negra skinka lagrad 36 månader

Prosciutto San Daniele (115)

Lufttorkad italiensk skinka lagrad 18 månader

Chicharrones (65)

Friterad fläsksvål & chipotlemajonnäs

Benmärg (145)

Benmärg, gremolata, surdeg & picklad västeråsgurka

Kroketter (95)

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

Ankvingar (185)

Confiterade- & friterade ankvingar, gochujang hot sauce, sesam & vårlök

Oxtartar Rossini (80/st)

Oxfilé, madeira, tryffel, brioche & anklerversmousse

Pimientos de Padrón (75)

Pimientos de Padrón, koriander, soja & sesamvinäggrett

Mellanrätter

Löjrom & Våffla (325)

30 gram löjrom från Kalix, smetana, gräslök & surdegsvåffla

Röding (195)

Picklad grön tomat, brysselkål, hummervelouté & Kalix löjrom

Torsk Crudo (225)

Gurka, citrusfilé, salladslök, yuzu kosho majonnäs & ghoakrasse

Jordärtskockssoppa (165)

Tryffel, guanciale, hasselnötter & krasse

Råbiff (175)

Tartar på mjölkko, efterglöd, oxmärgsskum, schalottenlök & kryddkrasse

Blåmussla (165)

N´dujasås, persilja & ört mie de pain

Tirokafteri (175)

Fetaost- & ricottaröra smaksatt med jalapeño, mynta, saltcitroncurd, pistage & surdegbröd

Bimi Broccoli (145)

Chimichurri, marconamandlar, pecorino & grönärtskräm

Stracciatella (165)

Chili olja, mandel, ponzu, tomat, körvel & surdegbröd

Grillen

Hamburgare (185)

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

Havsabborre (295)

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

Vitlök & Timjankorv (145)

Hemstoppad korv, serveras med dragonsenap

Hjortytterfilé (160g) (335)

Uppfödd: Nya Zeeland

Entrecôte (300g), Mjölkkö (435)

Ras: SRB & SLB Mjölkkö
Uppfödd: Brålanda

Côte de boeuf (800g), King River Purebred Wagyu (2200)

Ras: Japanese Black, Purebred Wagyu
Uppfödd: Queensland, Australien
MBS: 7+

Biff (200g), Blue label (325)

Ras: Black Angus
Uppfödd: Argentina, Grain fed 170 days

Biff (200g), King River Purebred Wagyu (815)

Ras: Japanese Black, Purebred Wagyu
Uppfödd: Queensland, Australien
MBS: 7+

Biff A5 (100g), Wagyu Japan (845)

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

Oxfilé (160g), Grande Beef (425)

Ras: Black Angus
Uppfödd: Uruguay, Grain fed 120 dagar

Exklusivt på Noema

Från Skövde Slakteri

Côte de boeuf (650g), Mjölkkö (1525)

Uppfödd: Västergötland/
Östergötland
Marmorering: 5+

1-2 djur i veckan handplockas.

Hängs exklusivt på Noema.

Enda restaurangen i Sverige som serverar dessa detaljer.

Begränsat antal.



Dessert

Ost (80/bit)

Fråga din servitör om dagens ost. Serveras med fröknäcke & tomat- & vaniljmarmelad.

Glass/Sorbet (55)

Fråga din servitör om dagens smaker

Pavlova (135)

Maräng, vinbärssorbet, pistage & hallon

Pâte à Choux (135)

Äppelkompott, vispad grädde, kanel & pekannöt

Crème brûlée (125)

Chokladtryffel (55)

Tillbehör

Potatisgratäng (75)

Pommes Frites (55)

Confiterad Potatis (115)

Tryffel, Pecorino

Skärböner (85)

Vitlök, ingefära & soja

Bladsallad (55)

Tomatsallad (65)

Rödlök, gräslök & citronette

Såser

Grönpepparsås (55)

Bordelaisesås (55)

Bearnaisesås (55)

Limemajonnäs (40)

Chimichurri (40)

Glöm inte att meddela oss om ni har några allergier vi behöver känna till
*Ostron är ett känsligt livsmedel som äts på egen risk

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