

Senast sex dagar innan ert besök behöver vi ert menyval
samt eventuella allergier, vegetariskt och andra avvikelser.

OBSERVERA ATT HELA SÄLLSKAPET BEHÖVER ENAS OM EN AV MENYERA.

TRERÄTTERSMENYERNA

MENY 1

SKAGEN

Handskalade räkor i dillmajonnäs, smörstekt
surdegsbröd, pepparrot, citron

GRILLAD ENTRECÔTE

Bakad schalottenlök, sotad pimientos de padron,
bakad tomat, bearnaisesås, rostad potatis

CRÈME BRÛLÉE

MENY 2

BURRATA

Kronärtskocka, pistou, rostade hasselnötter, körvel

HALSTRAD REGNBÅGSLAX "A LA GRENOBLOISE"

Potatispuré, sotad Pak choi, vitvinssås, kapris,
briochekrutonger

PETIT POT AU CHOCOLAT

Misogrädde, hasselnötskrisp

VEGETARISKA FÖRRÄTT- OCH VARMRÄTTSSALTERNATIV:

BURATTA

Kronärtskocka, pistou, rostade hasselnötter, körvel

SVAMPPRISOTTO

Smörstekt ostronskivling, Västerbottensost, friterad grönkål
(Rätterna går att få veganska)

TVÅ RÄTTER 595/PERSON • TRE RÄTTER 695/PERSON

DRYCK TILL MATEN?

Se blad tre för dryckesförslag



MINGEL FÖRE MIDDAGEN?

*Se blad tre eller vår á la cartemeny
för utbud.*

Avbokning eller ändring av datum kan göras kostnadsfritt fram till fyra veckor före bokat datum. Därefter förbehåller sig Nabo rätten att debitera en avbokningsavgift på 4.500 kr. Vid avbokning senare än en vecka innan evenemanget debiteras hela minimum spend samt eventuell rumshyra. Justering av antal gäster kan göras kostnadsfritt fram till två dagar innan, med hänsyn till eventuell minimum spend.

Samtliga priser är inklusive moms. Vi reserverar oss för att vissa råvaror och priser kan variera beroende på säsong och tillgång.

Senast sex dagar innan ert besök behöver vi ert menyval samt eventuella allergier, vegetariskt och andra avvikelser.

OBSERVERA ATT HELA SÄLLSKAPET BEHÖVER ENAS OM EN AV MENYERA.

GRILLMENYN

**FLANKSTEK
CITRON- OCH VIKTLÖKMSRINERAD KYCKLING
MERGUEZ**

TILLBEHÖR

Potatisgratäng med västerbottenost
Romansallad med Caesardressing, chili, basilika och parmesan
Bearnaisesås
Rödvinssås

Serveras i form av bordsbuffé "family-style" till hela sällskapet

Komplettera gärna med mingelrätter, förrätt och dessert från någon av de andra menyerna. Pris finns där

För vegetarianerna kompletteras menyn med en vegetarisk varmrätt, som debiteras separat till à la carte-pris.

550 / PERSON

NABOS PLOCKBLOCK

En blandning av alla snacks & förrätter från Nabos à la carte-meny.

Rekommenderas för fyra personer

695 / BLOCK

MINGELMENY

BURRATA

Kronärtskocka, hasselnötter, pistu

SKAGEN

Räkor i dillmajonnäs, pepparrot, citron, smörstekt surdegbröd

SLIDER

Högreavssburgare, tryffelmajonnäs, brieost

325 / PERSON

DRYCK TILL MATEN?

Se blad tre för dryckesförslag



MINGEL FÖRE MIDDAGEN?

Se blad tre eller vår à la cartemeny för utbud.

Vi erbjuder skräddarsytt dryckespaket om tre glas à 450:-, eller ett premium paket för 550:-
Ett glas Prosecco (champagne till premium), ett glas vin till förätt och ett glas vin till varmrätt. (Prosecco går att byta ut till dessertvin).

VITT VIN

2025 CHABLIS, LOUIS ROBIN 700
Chardonnay. Bourgogne, Frankrike

2024 RIESLING RESERVE, 650
GUSTAVE LORENTZ
Riesling. Alsace, Frankrike

2018 GRAND CRU KANZLERBERG,
MARCEL HUGG 895
Riesling. Alsace, Frankrike

2024 SANCERRE LA GUIBERTE, 700
ALAIN GUENEAU
Sauvignon blanc. Loire, Frankrike

2024 ANTHÍLIA, DONNAFUGATA 695
Lucido, Etna, Italien

2025 ALLO ALVARINHO, 595
SOALHEIRO
Alvarinho, *Monção e Melgaço*, Portugal

2020 SAINT AUBIN 1er cru 1550
"le Charmois", PICARD
Chardonnay, Bourgogne, Frankrike

2023 CHABLIS PREMIER CRU 995
"BUTTEAUX"
LOUIS MICHEL & FILS
Chardonnay, Bourgogne, Frankrike

2024 MEURSAULT, 1550
FAMILLE ROUX
Chardonnay, Bourgogne, Frankrike

2025 ROSÉ DU SUD, 685
GERARD BERTRAND HAMPTON WATER
Grenache, Cinsault, Sud de France,
Frankrike

BUBBEL & CHAMPAGNE

PROSECCO BRUT, 660
VIPRA
Veneto, Italien

NICOLAS FEUILLATTE 930
BRUT RESERVE
Champagne, Frankrike

NICOLAS FEUILLATTE 1190
BLANC DE BLANC
Champagne, Frankrike

POL ROGER BRUT RESERVE 1100
Champagne, Frankrike

"R" DE RUINART BRUT,
RUINART 1100
Champagne, Frankrike

BLANC DE BLANC, RUINART
Champagne, Frankrike 1400

2009 CUVÉE SIR WINSTON
CHURCHILL, POL ROGER 3600
Champagne, Frankrike

2002 CUVÉE MILLESIME,
WILLIAM DEUTZ 3565
Champagne, Frankrike

2013 DOM PERIGNON,
MOET & CHANDON 4995
Champagne, Frankrike

RÖTT VIN

2024 "LES COTILLES", 650
FAMILLE ROUX
Pinot Noir. Bourgogne, Frankrike

2018 "AU PIED DU MONT CHAUVÉ"
FAMILLE PICARD 795
Pinot Noir. **Chassagne-Montrachet**,
Bourgogne, Frankrike

2021 THE MAVERICK, 750
BELLINGHAM ESTATE
Shiraz, Mourvedre, Coastal Region,
Sud Afrika

2021 CHATEAUNEUF DU PAPE, 950
CHATEAU MONT REDON
Grenache, Syrah, Rhone, Frankrike

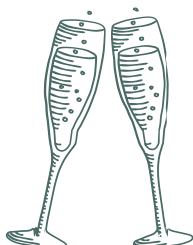
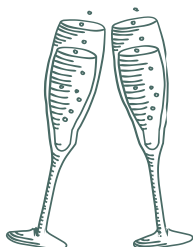
2021 BAROLO, 895
PRODUTTORI DEI COLLI
Nebbiolo. Piemonte, Italien

2013 CHATEAU CÔTE DE BALEAU
Saint Emillion Grand cru classé 1050
Merlot, cabernet Franc. Bordeaux, Fr

2021 CA'MARCANDA PROMIS, 1150
"SUPER TUSCAN", GAJA
Syrah, Merlot, Sangiovese, Toscana, It.

2022 GEVREY-CHAMBERTAIN
"SANS SOUFRE", 1600
DOMAIN DROUHIN-LAROZE
Pinot noir, Bourgogne, Frankrike

2019 BRUNELLO DI MONTALCINO
"PIEVE SANTA RESTITUTA", 1595
GAJA
Brunello, Toscana, Italien



Önskar ni fler alternativ?
Fråga er servis om vår exklusiva vinlista med
fler noggrant utvalda viner.

Vi erbjuder skräddarsytt dryckespaket om tre glas à 450:-, eller ett premium paket för 550:-
 Ett glas Prosecco (champagne till premium), ett glas vin till förätt och ett glas vin till varmrätt. (Prosecco går att byta ut till dessertvin).

FLASKÖL, CIDER

BIRRA MORETTI 4,6%, lager, Italien	82
KRONENBOURG 1664 BLANC 5%, 33cl, veteöl, Frankrike	86
MIKKELLER BURST IPA 5,5%, 33cl, IPA, Danmark	96
PABST BLUE RIBBON 35,5 CL 4,5%, Lager, USA	75
LA CIDRAIE CIDRE BRUT 4%, Äpplecider, Frankrike	82
ESTRELLA GALICIA GLUTENFRI 5,5%, Lager, Spanien	86
BIRRA MORETTI 0,0%, Lager, Italien	82

HOUSE COCKTAILS

SOUR CHERRY NEGRONI Bombay sapphire gin, Martini Fiero, Campari, cherry liqueur and sour cherry juice,	165
ESPRESSO MARTINI Vodka, espresso, kaffelikör	165
RUM RUNNER (OLD FASHIONED) Bacardi 8 years old Rye barrel, Guinness sockerlag, creole bitters	165
GREEN LIGHT COLLINS Bombay Sapphire gin, ängsyra & Gurksyrup, citron, sodavatten	165
SPICY TAJÍN MARGARITA Jalapeñosinfuserad tequila Patron blanco, Cointreau, blue curacao, lime	165
NABOS DRY MARTINI Bombay Sapphire Premier cru gin, korsbärsblomma vermut	165
BOCCA LIMONE Limoncello, basilika, citron, Cava	165
HOTSHOTS	120 / HOTSHOTS BRICKA 10st 1200

LÄSK & VATTEN

TÖRST Ekologisk fairtradeläsk, 33 cl, Sverige <i>Lemon / Raspberry / Elderflower / Blueberry</i>	55
NEJGRONI Alkoholritt Negroni, 0,5%, 25 cl	89
PERRIER Kolsyrat vatten, 75 cl, Frankrike	68
ESPRESSO Lavazza, Italien	36/42
BRYGGKAFFE Lavazza, Italien	38

DIGESTIFS & FINE SPIRITS

TEQUILA / MEZCAL Los Tres Toños Reposado, Altos, Mexiko	55
Patron Blanco, Altos, Mexiko	36
Fotaleza, blanco, Valley, Mexiko	68
ROM Bacardi Gran Reserva diez	38
COGNAC / GRAPPA Cognac Martell VS	38
Cognac Hennessy VS	42
Cognac Hennessy VSOP	48
Cognac Hennessy XO	80
Grappa Nardini Riserva	55
WHISKY / BOURBON Glenmorangie Original 12 yo, Highland, Skottland	42
Glenmorangie "Lasanta 15 yo", Highland, Skottland	48
Glenmorangie "The Quinta Ruban 14 yo", Highland, Skottland	52
Ardbeg 10 yo, Islay, Skottland	46
Ardbeg Wee beastie, Islay, Skottland	42
Juvenis 2 straight Bourbon 61%, Kentucky, USA	52

