nabo
BRASSERIE

Nyårsmeny 2026

TEGNÉRGATAN

AMUSE-BOUCHE

Hummerskagen à la Nabo

Löjrom, pepparrot, gravad gurka & potatisgalette

Vegetariskt: Kronärtskocksskagen

Tångkaviar, pepparrot, gravad gurka & potatisgalette

FÖRRÄTT

Halstrad pilgrimsmussla

Smörstekt purjolök, persiljeolja,
Granny Smith-äpple & emulsion på hummerbisque

Vegetariskt: Halstrad karljohansvamp & kungsmussling

Smörstekt purjolök, Granny Smith-äpple
& emulsion på portvin och svamp

VARMRÄTT

Tournedos av oxfilé

Briochetoast, pepprig ankleversås,
pommes Anna & färskriven vintertryffel

Vegetariskt: Bakad blomkål

Rostad blomkålskräm, rostade hasselnötter,
vegetarisk pepparsås, pommes Anna & färskriven vintertryffel

DESSERT

Pêche Melba

Vaniljgrädde, halloncoulis & rostade, karamelliserade mandlar

FÖRSTA SITTNING	ANDRA SITTNING
895 kr	995 kr

31 DECEMBER 2026

nabo
BRASSERIE

New Year's Eve 2026

TEGNÉRGATAN

AMUSE-BOUCHE

Lobster Skagen à la Nabo

Vendace roe, horseradish, cured cucumber & potato galette

Vegetarian: Artichoke Skagen

Seaweed caviar, horseradish, cured cucumber & potato galette

STARTER

Seared scallop

Butter-sautéed leek, parsley oil,
Granny Smith apple & lobster bisque emulsion

Vegetarian: Seared porcini & king oyster mushrooms

Butter-sautéed leek, Granny Smith apple
& port wine and mushroom emulsion

MAIN COURSE

Beef fillet tournedos

Brioche toast, peppery duck liver sauce,
pommes Anna & freshly grated winter truffle

Vegetarian: Baked cauliflower

Roasted cauliflower purée, toasted hazelnuts,
vegetarian peppercorn sauce, pommes Anna
& freshly grated winter truffle

DESSERT

Pêche Melba

Vanilla cream, raspberry coulis & roasted, caramelised almonds

FIRST SEATING
895 kr

SECOND SEATING
995 kr

31 DECEMBER 2026