Sällskapsmenyer

nabo BRASSERIE

info@restaurangnabo.se
08-39 35 46

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 MENYERNA.

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

JULMENY

Serveras 23/11–19/12

GRAVLAXTOAST PÅ RÅGBRÖD
Dillkräm, hovmästarsås, sikrom, picklad gurka

HONUNGSGLASERAT ANKBRÖST
Bräserad rödkål, rostad potatis, bakat äpple, apelsinsky

SAFFRANSRULLTÅRTA
Lingongrädde, rostad vit choklad, kardemummaglass

Två rätter: 595 kr/person • Tre rätter: 695 kr/person

VEGETARISKA FÖRRÄTT- OCH VARMRÄTTSALTERNATIV:

BURRATA
Kronärtskocka, pistou, rostade hasselnötter, körvel

SVAMPRISOTTO
Smörstekt ostronskivling, Västerbottensost, friterad grönkål

(Rätterna går att få veganska)

FÖR BARNEN
Hamburgare med pommes frites – 185 kr

DRYCK TILL MATEN?
Se blad tre för dryckesförslag



MINGEL FÖRE MIDDAGEN?
Se blad två eller vår à la cartemeny för uthud.

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.

Sällskapsmenyer

nabo
BRASSERIE

info@restaurangnabo.se
08-39 35 46

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 MENYERNA.

GRILLMENYN

FLANKSTEK
CITRON- OCH VITLÖKSMARINERAD KYCKLING
MERGUEZ

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

Serveras i form av hordsbuffé "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 kr/person

NABOS PLOCKBLOCK

På stora block serveras:
Serranoskinka, coppa, mini-Skagen, brieost, comté och Saint Agur. Serveras med knäckebröd, oliver, chips, friterade padróns, tryffelmajonnäs, fikonmarmelad och cornichons.
Rekommenderas för fyra personer.

695 kr/block

MINGELMENY

BURRATA
Kronärtskocka, hasselnötter, pistou

SKAGEN
Räkor i dillmajonnäs, pepparrot, citron, smörstekt surdegsbröd

SLIDER
Högrevsburgare, tryffelmajonnäs, brieost

325 kr/person

DRYCK TILL MATEN?
Se blad tre för dryckesförslag



MINGEL FÖRE MIDDAGEN?
Se blad två eller vår à la cartemeny för uthud.

Sällskapsmenyer

nabo BRASSERIE

info@restaurangnabo.se
08-39 35 46

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

VITT VIN

2025 CHABLIS, LOUIS ROBIN 700
Chardonnay. Bourgogne, Frankrike

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

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

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

2024 ANTHÍLIA, DONNAFUGATA 695
Lucido, Etna, Italien

2025 ALLO ALVARINHO, SOALHEIRO 650
Alvarinho, Monção e Melgaço, Portugal

2020 SAINT AUBIN 1ER CRU "LE CHARMOIS", PICARD 850
Chardonnay, Bourgogne, Frankrike

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

2024 MEURSAULT, FAMILLE ROUX 1550
Chardonnay, Bourgogne, Frankrike

BUBBEL & CHAMPAGNE

PROSECCO BRUT, VIPRA 660
Veneto, Italien

NICOLAS FEUILLATTE BRUT RESERVE 930
Champagne, Frankrike

POL ROGER BRUT RESERVE 1100
Champagne, Frankrike

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

BLANC DE BLANC, RUINART 1400
Champagne, Frankrike

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

RICHARD JUHLIN BLANC DE BLANC ALKOHOLFRI 510
Chardonnay, Frankrike

RÖTT VIN

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

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

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

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

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

2013 CHATEAU CÔTE DE BALEAU SAINT EMILLION GRAND CRU CLASSÉ 1050
Merlot, cabernet Franc. Bordeaux, Fr

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

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

2021 ESPRIT LEFLAIVE GEVREY-CHAMBERTIN, DOMAINE LEFLAIVE 1800
Pinot noir, Bourgogne, Frankrike



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

Sällskapsmenyer

nabo BRASSERIE

info@restaurangnabo.se
08-39 35 46

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

FLASKÖL, CIDER

BIRRA MORETTI 82
4,6%, lager, Italien

KRONENBOURG 1664 BLANC 86
5%, 33cl, veteöl, Frankrike

MIKKELLER BURST IPA 96
5,5%, 33cl, IPA, Danmark

PABST BLUE RIBBON 35,5 CL 75
4,5%, Lager, USA

LA CIDRAIE CIDRE BRUT 82
4%, Äpplecider, Frankrike

ESTRELLA GALICIA GLUTENFRI 86
5,5%, Lager, Spanien

BIRRA MORETTI 82
0,0%, Lager, Italien

HOUSE COCKTAILS

SOUR CHERRY NEGRONI 165
Bombay sapphire gin, Martini Fiero, Campari, cherry liqueur and sour cherry juice,

ESPRESSO MARTINI 165
Vodka, espresso, kaffelikör

RUM RUNNER (OLD FASHIONED) 165
Bacardi 8 years old Rye barrel, Guiness sockerlag, creole bitters

GREEN LIGHT COLLINS 165
Bombay Sapphire gin, ängsyra & Gurksyrup, citron, sodavatten

SPICY TAJÍN MARGARITA 165
Jalapeñosinfuserad tequila Patron blanco, Cointreau, blue curacao, lime

NABOS DRY MARTINI 165
Bombay Sapphire Premier cru gin, korsbärsblomma vermut

BOCCA LIMONE 165
Limoncello, basilika, citron, Cava

HOTSHOTS 120

HOTSHOTS BRICKA 10ST 1200

LÄSK & VATTEN

TÖRST 55
Ekologisk fairtradeläsk, 33 cl, Sverige
Lemon / Raspberry / Elderflower / Blueberry

NEJGRONI 89
Alkoholfritt Negroni, 0,5%, 25 cl

PERRIER 68
Kolsyrat vatten, 75 cl, Frankrike

ESPRESSO 36/42
Lavazza, Italien

BRYGGKAFFE 38
Lavazza, Italien



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