

PÅ JULBORDET

KALLT

- VARMRÖKT FLÄSKSIDA, MARINERAD I WHISKEY, APELSIN OCH INGEFÄRA
- LOKAL JULSKINKA, GRILJERAD MED HONUNG OCH SURDEG
- VARMRÖKT RENHJÄRTA MED SMAK AV ENRIS OCH BLÅBÄR
- KONJAKSGRAVAD HJORT
- KALLRÖKT HJORT
- LOKAL REN- ÄLGKORV
- TJÄLKNÖL PÅ VILDSVIN/ÄLG
- VILTPATÉ
- KALLRÖKT FÅRFIOL
- HICKORYRÖKT KARRÉ, MARINERAD I JAMESON
- ÄGGHALVOR MED RÄKOR OCH ROM
- RÖDBETSSALLAD MED HET ANCHOCHILI OCH GROV SENAP
- VÄSTERBOTTENSOSTPAJ
- KRUSTADER FYLLEDA MED CHÈVRE OCH PICKLAD RÖDBETA
- RÖD- OCH VITKÅLSSALLAD

VARMT

- LOKAL KOKT POTATIS
- VILTKÖTTBULLAR
- LÄTTRÖKTA JULKRYDDADE FLÄSKRIBS
- SPARERIBS PÅ REN MED VILTGLAZE
- PRINSKORV
- SOUVASRÖKT VILTPAJ
- OMELETT MED KANTARELLSTUVNING
- JANSSENS FRESTELSE
- SMÖR OCH SIRAPSSTEKT BRYSSELKÅL

FISK

- KLASSISK DILLGRAVAD LAX
- ENBÄRS- OCH LINGONGRAVAD REGNBÅGE
- GRAVAD NAJADLAX
- HICKORYKALLRÖKT NAJADLAX
- RÖDBETSGRAVAD RÖDING
- REGNBÅGE VARMRÖKT MED ENRIS OCH APELSIN
- INKOKT LAX MED HJORTTRONGRÄDDE
- RÖDINGPASTRAMI
- INLAGD SILL
- SENAPSSILL
- VÄSTERBOTTENOSTSILL
- SKÄRGÅRDSSILL MED RÄKOR OCH KRÄFTSTJÄRTAR
- NORRLANDSSILL MED LINGON OCH ENBÄR
- STEKT INLAGD STRÖMMING
- MATJESSILLTÅRTA
- SKALDJURSRÖRA
- NOMADS FISKRÖRA
- GUBBRÖRA
- HETA KRABBKrustader

TILLBEHÖR

- CORNICHONS
- SENAP (VANLIG, WHISKEY OCH GROV/SÖT)
- CUMBERLANDSÅS
- LINGONSALSA
- HJORTTRONCHUTNEY
- HJORTTRONGRÄDDE
- HOVMÄSTARSÅS
- JULVÖRT
- MJUKKAKA
- HÅRT TUNNBRÖD

DESSERT

- SAFFRANSBLONDIE
- KARAMELLPUDDING
- PAVLOVA MED GLÖGGKOKT PÄRON
- OSTKAKA MED HJORTTRONGRÄDDE
- BROWNIE MED BAILEYSGRÄDDE
- TROLLKRÄM
- MJUK PEPPARKAKA MED LINGONFROSTING
- GRÄDDTÅRTA
- CHOKLADMOUSSE MED PEPPARKAKSCRUMBLE
- RIS ALA MALTA MED GLÖGG OCH BJÖRNBÄRSSÅS
- KNÄCK
- ISCHOKLAD
- POLKAGRISAR
- BLANDGODIS

OSTBRICKA

- TVÅ HÅRDA
- 1-2 MÖGEL
- 1 BRIE
- TOMAT- OCH VANILJMARMELAD
- BLÅBÄRSSIRAP
- HAVTORNSGELÉ
- FIKONMARMELAD
- FRITERAT TUNNBRÖD
- RÅGKEX
- SURDEGSKEX

PRISER

995 KR / PERSON
BARN 0-4 GRATIS
5-9 ÅR 195 KR
10-13 ÅR 295 KR

NÄRPRODUCERAT OCH
FÖRÄDLAT AV OSS PÅ NOMAD

NOMAD

CHRISTMAS FEAST

COLD DISHES

- HOT-SMOKED PORK BELLY, MARINATED IN WHISKEY, ORANGE AND GINGER
- LOCAL CHRISTMAS HAM, HONEY AND SOURDOUGH GLAZED
- HOT-SMOKED REINDEER HEART WITH JUNIPER AND BLUEBERRY
- COGNAC-CURED VENISON
- COLD-SMOKED VENISON
- LOCAL REINDEER AND MOOSE SAUSAGE
- FROZEN CURED WILD BOAR/MOOSE
- GAME PÂTÉ
- COLD-SMOKED LAMB TENDERLOIN
- HICKORY-SMOKED PORK LOIN, MARINATED IN JAMESON
- DEVEILED EGGS WITH SHRIMP AND ROE
- BEETROOT SALAD WITH HOT ANCHOVY CHILI AND COARSE MUSTARD
- VÄSTERBOTTEN CHEESE PIE
- TARTLET SHELLS FILLED WITH CHÈVRE AND PICKLED BEETROOT
- RED AND WHITE CABBAGE SLAW

WARM DISHES

- LOCAL BOILED POTATOES
- GAME MEATBALLS
- LIGHTLY SMOKED CHRISTMAS-SPICED PORK RIBS
- REINDEER SPARERIBS WITH GAME GLAZE
- CHIPOLATA SAUSAGES
- SOUVLAKI-SMOKED GAME PIE
- OMELETTE WITH CREAMED CHANTERELLES
- JANSSEN'S TEMPTATION (POTATO AND ANCHOVY CASSEROLE)
- BUTTER AND SYRUP-GLAZED BRUSSELS SPROUTS

FISH

- CLASSIC DILL-CURED SALMON
- JUNIPER AND LINGONBERRY-CURED RAINBOW TROUT
- CURED NAIAD SALMON
- HICKORY COLD-SMOKED NAIAD SALMON
- BEETROOT-CURED ARCTIC CHAR
- RAINBOW TROUT HOT-SMOKED WITH JUNIPER AND ORANGE
- POACHED SALMON WITH CLODBERRY CREAM
- ARCTIC CHAR PASTRAMI
- PICKLED HERRING
- MUSTARD HERRING
- VÄSTERBOTTEN CHEESE HERRING
- ARCHIPELAGO HERRING WITH SHRIMP AND CRAYFISH TAILS
- NORRLAND HERRING WITH LINGONBERRIES AND JUNIPER
- FRIED PICKLED BALTIC HERRING
- HERRING LAYER CAKE
- SEAFOOD SALAD
- NOMADS FISH SALAD
- GUBBRÖRA (ANCHOVY AND EGG SALAD)
- HOT CRAB TARTLETS

CONDIMENTS

- CORNICHONS
- MUSTARD (CLASSIC, WHISKEY AND COARSE/SWEET)
- CUMBERLAND SAUCE
- LINGONBERRY SALSA
- CLODBERRY CHUTNEY
- CLODBERRY CREAM
- HOVMÄSTARSÅS (DILL AND MUSTARD SAUCE)
- SWEDISH CHRISTMAS BREAD
- SOFT SWEDISH FLATBREAD
- CRISPY SWEDISH FLATBREAD

DESSERT

- SAFFRON BLONDIE
- CRÈME CARAMEL
- PAVLOVA WITH MULLED PEAR
- CHEESECAKE WITH CLODBERRY CREAM
- BROWNIE WITH BAILEYS CREAM
- TROLLKRÄM (LINGONBERRY MOUSSE)
- SOFT GINGERBREAD WITH LINGONBERRY FROSTING
- SWEDISH CREAM CAKE
- CHOCOLATE MOUSSE WITH GINGERBREAD CRUMBLE
- RICE PUDDING WITH MULLED WINE AND BLACKBERRY SAUCE
- TOFFEE
- CHOCOLATE COINS
- CANDY CANES
- ASSORTED CHRISTMAS SWEETS

CHEESE BOARD

- TWO HARD CHEESES
- 1-2 BLUE CHEESES
- 1 BRIE
- TOMATO AND VANILLA MARMALADE
- BLUEBERRY SYRUP
- SEA BUCKTHORN JELLY
- FIG MARMALADE
- FRIED SWEDISH FLATBREAD
- RYE CRACKERS
- SOURDOUGH CRACKERS

PRISER

995 SEK / PERSON
CHILDREN 0-4 FREE
5-9 YEARS 195 SEK
10-13 YEARS 295 KR

ALL FOOD IS LOCALLY SOURCED
AND CRAFTED BY US AT NOMAD

NOMAD