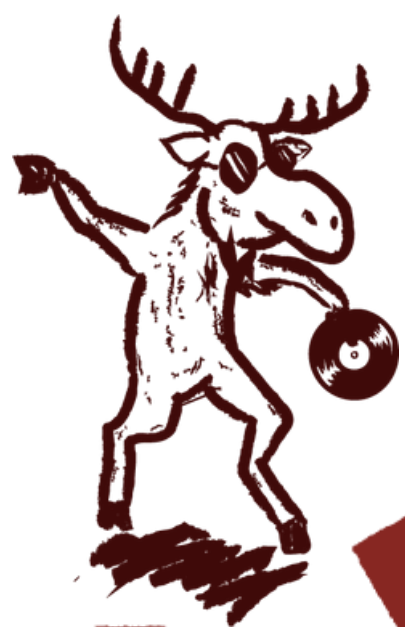


MENY

EN SMAK AV NORRLAND / A TASTE OF THE NORTH
VÅR MENY ÄR EN HYLLNING TILL DEN VILDA NATUREN
SOM OMGER OSS. VI ÄR STOLTA ÖVERATT ANVÄNDA
RÅVAROR FRÅN VÅRA DJUPA SKOGAR OCH KLARA
VATTEN – FRÅN DET SMAKRIKA ÄLG- OCH RENKÖTTET
TILL DEN EXKLUSIVA RÖDINGEN OCH VÅRA UNIKA BÄR.
GENOM ATT KOMBINERA LOKALT MATHANTVERK, SOM
VÅRT VINDELRÖKTA SIDFLÄSK, MED INFLUENSER FRÅN
HELA VÄRLDEN, HOPPAS VI KUNNA GE DIG EN MÅLTID
SOM KÄNNES BÅDE BEKANT OCH ÄVENTYRLIG.



N O M A D

MENY

SMALL PLATES & SHARING
PERFEKTA SOM FÖRRÄTT ELLER ATT
DELA RUNT BORDET

THE TROPIC HEAT CEVICHE

175 KR

HANDSKALADE RÄKOR OCH AVOKADO I EN MARINAD PÅ LIME, INGEFÄRA OCH CHILI. SERVERAS MED SÖTMA FRÅN MANGO OCH ANANAS, TOPPAS MED VITLÖKS- & SRIRACHAMAJONNÄS SAMT KRISPIGA FRITERADE RISNUDLAR

VIN: KERPEN CLASSIC RIESLING (145 KR/GL · 555 KR/FL)

ÖL: NORRLANDS LJUS EKO 33CL (95 KR)

COCKTAIL: FRISKY GIMLET (185 KR)

GREEN GARLIC BREAD

125 KR

FRASIGT VITLÖKSBRÖD MED PESTODIPP

VIN: AGARENA CAVA (145KR/GL · 525 KR/FL)

ÖL: KRUSOVICE 50CL (135 KR)

COCKTAIL: GIN & TONIC (165 KR)

BURRATA & MELON

165 KR

TOMATSALLAD MED MELON OCH GRÄDDIG BURRATA.
SERVERAS MED KRISPIGT BRÖD OCH EN REDUKTION PÅ MANGO,
CHILI, LIME OCH BALSAMICO

VIN: BORGA PROSECCO ROSÈ (145KR/GL · 525 KR/FL)

ÖL: NORRLANDS LJUS EKO 33CL (95 KR)

COCKTAIL: RHUBARB SPRITZ (185 KR)

"THE NORTHERN BOARD" (SNACKBRICKA)

225 KR

SVENSKA LOKALA OSTAR OCH CHARKUTERIER. SERVERAS MED
MAMMUT OLIVER OCH MOSTARDA PÅ FRISKA SVENSKA ÄPPLEN

VIN: MASSÉ BOURGOGNE PINOT NOIR (215KR/GL · 795KR/FL)

ÖL: BOTTENVIKENS NOMAD (FATÖL 40CL, 95 KR)

COCKTAIL: VARGTASS ROYAL (165 KR)

N O M A D

MENY

BISTRO CLASSICS

REJÄLA RÄTTER SOM FUNKAR LIKA BRA
TILL LUNCH SOM SEN MIDDAG.

NOMADS CAESAR

275 KR

CAESARSALLAD MED KRUTONGER OCH HYVLAD PARMESAN.
VÄLJ MELLAN: MAJSKYCKLING, HANDSKALADE RÄKOR ELLER HALLOUMI

VIN: DOMAINE ROY PETIT CHABLIS (245 KR/GL · 995 KR/FL)
ÖL: BOTTENVIKENS NOMAD (FATÖL 40CL, 95 KR)
COCKTAIL: COTTAGE MARTINI (185 KR)

THE OG NOMAD (180G)

265 KR

HÖGREVSBURGARE MED NOMADDRESSING, DUBBEL CHEDDAROST,
GURK- OCH JALAPENORELISH, PICKLAD LÖK MED ROMANSALLAD
OCH NOMAD POMMES

VIN: VAL D' PRETE SERRA DI GATTI BARBERA (145 KR/GL · 595KR/FL)
ÖL: IPA NORRSKUM (FATÖL 40CL, 110 KR)
COCKTAIL: SIGNATURE NEGRONI (185 KR)

JAMAICA STYLE CHICKEN

295 KR

FRASIG MAJSKYCKLING MED MANGO- & ANANASSALSA, RÖKIG JERK-MAJONNÄS
MED PICKLAD KÅLSALLAD OCH FRITERAD FÄRKPOTATISSALLAD

VIN: KERPEN CLASSIC RIESLING (145KR/GL · 525 KR/FL)
ÖL: IPA NORRSKUM (FATÖL, 110 KR)
COCKTAIL: SICILIAN DREAM (185 KR)

GASTRO FISH & CHIPS

275 KR

FRASIG FISK ÄPPELCIDERMAYO, PICKLES OCH NOMAD POMMES

VIN: DOMAINE ROY PETIT CHABLIS (255 KR/GL · 925 KR/FL)
ÖL: KRUSOVICE 50CL (135 KR)
COCKTAIL: FRISKY GIMLET (185 KR)

THE GREEN NOMAD (VEG)

255 KR

GRILLAD AUBERGINE MED VITLÖKSBKADE KÖRSBÄRSTOMATER,
SOLTORKAD TOMATHUMMUS, CITRUSPESTO OCH FRITERAD FÄRSKPOTATISSALLAD

VIN: MASSÈ BOURGOGNE PINOT NOIR (195 KR/GL · 795KR/FL)
ÖL: BOTTENVIKENS NOMAD (FATÖL 40CL, 95 KR)
COCKTAIL: GLACIER ESPRESSO MARTINI (185 KR)

NOMAD

MENY

DINNER SELECTIONS
KOCKENS UTVALDA RÄTTER MED
FOKUS PÅ NORRLÄNDSKA RÅVAROR OCH ELD.
SERVERAS FRÅN KL. 16:00.

THE FOREST KING

295 KR

ÄLGBURGARE MED RÖDLÖKSMARMELAD, CHEESE SPREAD PÅ SVENSK WHISKY,
CHEDDAR LINGONBBQ-CHUTNEY, VINDELRÖKT SIDFLÄSK MED ROMANSSALLAD
OCH NOMAD POMMES

VIN: VENDOM CROZE HERMITAGE SYRAH (295 KR/GL · 1 195 KR/FL)
ÖL: BOTTENVIKENS NOMAD (FATÖL 40CL, 95 KR)
COCKTAIL: VARGTASS ROYAL (165 KR)

ENTRECÔTE "CHORON"

445 KR

KOLGRILLAD ENTRECÔTE MED ÖRTSKY,
VITLÖKSBKADE KÖRSBÄRSKÖRSBÄRSTOMATER, HUSETS CHORONSÅS
(BEARNAISE MED SOLTORKAD TOMAT & ÖRTER) OCH NOMAD POMMES

VIN: BODEGAS VALDUERO UNA CEPA TEMPRANILLO (395KR/GL · 1 595 KR/FL)
ÖL: KRUSOVICE 50CL (135 KR)
COCKTAIL: COTTAGE MARTINI (185 KR)

WILD NORTH RENRIBS

345 KR

RENRIBS PENSLADE MED EN NORRLÄNDSK BBQ-GLACE PÅ BLÅBÄR OCH
ENBÄR. SERVERAS VITLÖKSBKADE KÖRSBÄRSTOMATER, LÖKRINGAR
OCH NOMAD POMMES

VIN: VENDOM CROZE HERMITAGE SYRAH (295KR/GL · 1 195 KR/FL)
ÖL: IPA NORRSKUM (FATÖL, 110 KR)
COCKTAIL: SICILIAN DREAM (185 KR)

CHAR OVER FIRE

375 KR

GRILLAD RÖDING MED CITRUSÖRTSÅS, SOMMARFRÄSCH
FÄNKÅLS- OCH GURKCRUDITÉ FRITERAD FÄRSKPOTATISSALLAD

VIN: ODYSSEË AVIZE GRAND CRU (375KR/GL · 1 495 KR/FL)
ÖL: NORRLANDS LJUS EKO 33CL (95 KR)
COCKTAIL: RHUBARB SPRITZ (185 KR)

NOMAD

MENY

FOR THE LITTLE NOMADS
ÅLDRAR UPP TILL 11 ÅR
145 KR

KÖTTBULLAR MED MOS & LINGONSYLT

PANKAKOR MED JORDGUBBSSYLT & GRÄDDE

HAMBURGARE 90G MED DRESSING OST SALLAD
& POMMES



N O M A D

MENY

DESSERT

PANNACOTTA-PANIK

135 KR

PANNACOTTA, KARDEMUMMA, RABARBER-
JORDGUBBSKOMPOTT OCH KNÄCKIGT HAVRESMUL

MOUSSE-JÄGAREN

145 KR

MÖRK CHOKLADMOSSE, HALLONPURÉ, MARÄNGKROSS,
FRISK MYNTA

HAR NI SPECIELLA ÖNSKEMÅL
ELLER ALLERGIER? KONTAKTA
OSS OCH BERÄTTA MER SÅ KAN
VI ANPASSA MENYN EFTER ERA
GÄSTER.

ANY SPECIAL REQUESTS OR
ALLERGIES? GET IN TOUCH AND
TELL US MORE SO
WE CAN ADAPT THE MENU AFTER
YOUR NEEDS.

