

NOUN

Noun är en restaurang med fokus på kött men givetvis har vi även goda och fräscha skaldjur och vegetariskt på menyn. Dessutom satsar vi på delikatesser i form av charkuterier, goda ostar och makalösa efterrätter.

KÖTT & STEKGRADSKOLA

BIFF

Biffen eller biffraden sitter längs med nötkreaturets ryggrad (på andra sidan benet sitter oxfilén).

BOG

Bog och märgpipa kommer båda från djurets skuldra, alltså där framben övergår till axel.

BRINGA

Bringan är bröstmuskeln på nötkreaturet.

ENTRECÔTE

*Entrecôte är både mör och fettinsprängd. Den sitter långt fram på ryggen och en korrekt styckad entrecôte ska vara utskuren ovanför de sex bakre revbenen.
Entre cote betyder "mellan revbenen" på franska.*

FILE

Oxfilé sitter närmast ryggraden på insidan. Filén är den enda muskel som sitter på insidan av skelettet, vilket gör att den arbetar mycket lite och inte utvecklar så mycket grov muskulatur, vilket gör den mör.

FRANSYSKA

Den är en stor rund del från djurets bakre rygg- och magparti. Sitter efter rostbiffen men innan oxsvansen. Och ett mer pedagogiskt namn vore lärstek.

HÖGREV

Högreven är grovfibrig. Den börjar där entrecôte slutar på djurets skulderparti, och slutar där halsen börjar.

YTTERLÅR

Ytterläret är en stor muskel på lårrets utsida, från länden till knäleden.

INNANLÅR

Innanläret sitter på lårrets insida och är egentligen två muskler som är tätt sammanflätade. Fibrerna går åt samma håll, vilket gör att man kan skära hela skivor utan att de faller isär.

ROSTBIFF

Styckdetaljen rostbiff sitter vid bakre delen av nötkreaturets rygg, mellan biffen och lilla fransyskan. Inte att förväxla med tillagningssättet rostbiff.

NOUN's STEKGRADSSKOLA

BLEU

Ljummen yta på köttet men kärnan är helt rå.

RARE

Ljummen yta och nästan rå röd kärna.

MEDIUM RARE

Den ultimata stekgraden enligt oss. Köttet har varm yta röd/rosa färg och ljummen kärna.

MEDIUM

Kärnan är varm. Köttet har rosa färg och är saftigt.

MEDIUM WELL

Kärnan på köttet är liten, färgen övergår till rosa/grått.

WELL DONE

Stendöd.



FÖRDRINKAR

LAST WORD

Gin, Maraschino, grön chartreuse, lime

145:-

KIR ROYALE

Creme de cassis, champagne

145:-

AVIATION

Gin, maraschino, violette, citron

145:-

NEGRONI

Gin, Campari, Vermouth

145:-

OLD FASHIONED

Bourbon, bitters, socker

145:-

NOUN BLOODY MARY

*Tomatjuice, Absolut vodka, sellerisalt, svartpeppar,
tabasco, worcestershiresauce, citron, socker, rödvin*

100:-

D.A.B.D

Vodka, björnbär, chili, butterscotch

145:-

CAPRI'S FIZZ

Limoncello, Peach schnapps, citron, gingerbeer

145:-

GRASSHOPPER

creme de menthe, creme de cacao, half n half.

145:-

HERNÖ GIN FLIP

Gin, socker, helt ägg

145:-

PRINCESS ELENA

Amaro Montenegro, licor 43, pomme verte, citron, mediterranean tonic

145:-



CAVA 89:-

PROSECCO 89:-



MELLANRÄTTER

TA 1 SOM FÖRRÄTT
ELLER 2-3 SOM VARMRÄTT.

TONFISK 145:- *

Jalapeño, gurka, gräddfil, blodapelsin,
sesam, salladslök, äpple

RÅBIFF 125:- *

Gurka, saltgurka, gräslökscreme, friterad lök,
picklade senapsfrön, gruyère, jordärtskocka

CARPACCIO PÅ BRESAOLA 120:- ***

Inlagd svamp, pistagenötter, gruyèrecreme,
krutonger, salladsskott

LÖJROM 135:-

Smetana, mandelpotatis, syltad lök, torkad dill

CHEVRE CHAUD 99:- *

Gratinerad getost, betor, valnötter, brynt smör,
tryffel, salladsskott

KÅLRABBI 110:- *

bakad kålrabbi, kålrabbi creme, friterad
svartkål, caviar, kålbuljong

ANKLEVER 125:- *

Inkokt päron, timjanshonung, sallad och
rostade nötter

LYXPOMMES 75:- *

Saltgurka, jalapeños, salladslök, inlagd lök,
riven ost, gräslöksaioli

OSTRON FRA

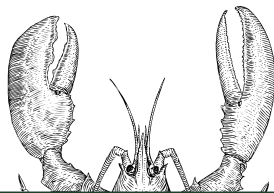
Fines de claires



KLASSISKA 35:-

NEGRONI 50:- (innehåller alkohol)

BLOODY MARY 45:-



NV. Mumm

G.C. CHAMPAGNE. FR

3 OSTRON ETT GLAS MUMM 210:-

ALKFRITT ALT. 160:-



VARMRÄTTER

BBQ SHORTRIBS *

Sötpotatis crème, krokett, inlagd morot, löksallad,
chimichurri
259:-

OXFILE *

Potatiskrutong, rostad tomatcreme, tomat chips,
saltbakad tomat, rödvinssky
325:-

KÅL *

Sirapsbakad kål, gruyère, brynt smöremulsion, svartkål,
valnötter, inlagd lök, salladsskott
229:-

HUMMER ***

Bisque, escabeche, mandelpotatis, bakad fänkål, syrad fänkål,
smetana, krutonger, äpple, caviar
369:-

RÅBIFF *

Gurka, saltgurka, gräslökscreme, friterad lök, picklade senapsfrön,
gruyère, jordärtskocka samt pommes frites
225:-

köp till sauce bearnaise för 25:-

NOUN'S EGNA CHARKUTERIER

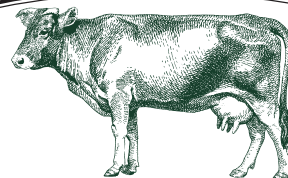
CHARK. 150KR/PERSON **

Blandad chark, vitlöksbröd, oliver, pickles

OSTAR. 145KR/PERSON ***

Blandad ost, rägbröd, honung, marmelad

BÅDE CHARK OCH OST 175KR/PERSON



MÅNADENS KÖTT

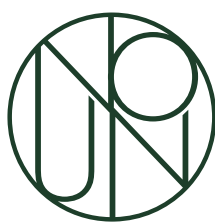
INK. POMMES, SALLAD, RÖDVINSSKY, BEA

Fråga efter urval och pris.

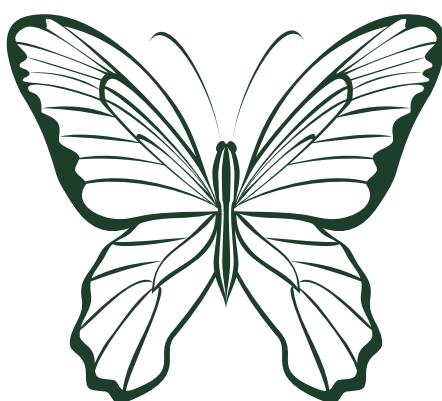
FRÅN KÖTTSKÅPET

INK. POMMES, SALLAD, RÖDVINSSKY, BEA

Fråga efter urval och pris



DESSERTMENY



CHOKLAD *

Chokladkaka, citronglass, pistagenötter, italiensk maräng

119KR

CRÈME BRÛLÉE ***

körsbärglass, chokladsmulor

115KR

OST **

rågbröd, gruyèrecrème, honung, riven gruyère

129KR

HÖSTÄPPLE **

bakat äpple, mandelknäck, kardemummaglass

99KR



MOUSSERANDE

SERVERAS PER GLAS

<i>Zonin</i> PROSECCO. IT.	89:- / 399:-
<i>Campo Viejo</i> CAVA. SP.	89:- / 399:-
<i>Berenguer Ramón</i> BARCELONA, CAVA. SP.	89:- / 399:-
<i>NV. Mumm</i> G.C. CHAMPAGNE. FR.	136:- / 695:-
<i>NV. Pol Roger</i> BRUT RESERVE. CHAMPAGNE. FR.	795:-
<i>Perrier Jouët</i> GRAND BRUT.	895:-
<i>Perrier Jouët</i> BELLE EPOQUE. FR.	2300:-
<i>Dom perignon</i> VINTAGE BRUT. FR.	2695:-
<i>Krüg Grande</i> CUVEE. FR.	2895:-

VITA VINER

SERVERAS PER GLAS

<i>Caves des perrières</i> SANCERRE. SB. FR.	130:- / 545:-
<i>Borgo san Leo</i> VENETO. GARGANEGA. IT.	89:- / 399:-
<i>Kenwood vineyards</i> CHARDONNAY. US.	115:- / 500:-
<i>Von Grossenlagen</i> RIESLING. TY.	135:- / 595:-

ROSÉVINER

SERVERAS PER GLAS

<i>Domaine houchart provence</i> GRENACHE, CINSULT, SYRAH, CABERNET. FR.	105:- / 515:-
<i>Château du trignon rosé</i> GRENACHE, SYRAH. FR.	99:- / 525:-

ALK FRITT ALT.

Öl / Vin / Mousserande / Mocktail... 55:-

RÖDA VINER

SERVERAS PER GLAS

<i>Bodega Ysios</i> TEMPRANILLO. SP.	135:- / 695:-
<i>Château du Trignon</i> GRENACHE, RHÔNE-GIGONDAS. FR.	125:- / 595:-
<i>Zonin Valpolicella Ripasso superiore</i> VENETO, CORVINA. IT.	95:- / 525:-
<i>Altimura Sasseo Primitivo</i> PUGLIA, PRIMATIVO. IT.	115:- / 575:-
<i>Châteauneuf-du-Pape</i> DOMAINE DUCLAUX, GRENACHE. FR.	159:- / 765:-
<i>The chocolate block</i> SYDAFRIKA SYRAH / GRENACHE.	155:- / 755:-
<i>The chocolate block</i> MAGNUM.	1499:-
<i>The chocolate block</i> 3L.	2900:-
<i>Serralunga d'Alba</i> BAROLO ITALIEN.	165:- / 825:-
<i>La spinetta Ca' di Pian</i> BARBERA ITALIEN.	825:-
<i>Marimar, Pinot noir</i> SONOMA COAST. US.	895:-

DESSERTVINER

SERVERAS OM 6cl.

SANDEMAN TAWNY PORT	99:-
SAN PEDRO LATE HARVEST	119:-

FAT 50 CL

<i>Carlsberg</i> EXPORT.	79:-
<i>Birra Poretti</i> LAGER.	79:-

FLASKA

<i>Carlsberg</i> HOF.	59:-
<i>1664 blanc</i>	69:-
<i>Staropramen</i>	69:-
<i>Brooklyn Lager</i>	69:-
<i>Brooklyn Defender IPA</i>	75:-
<i>Carnegie 100 W IPA</i>	75:-
<i>Carnegie J.A.C.K session IPA</i>	77:-
<i>Carnegie Luma Lager Craft PILSNER</i>	77:-
<i>Somersby</i> CIDER.	69:-