

FÖRRÄTTER

BEEF WAGYU (A5) 249

- Äkta Japansk Wagyu av högsta klass serveras med sallad och ponzu sås –
– Japanese Wagyu A5 served with lettuce and ponzu sauce. –

BRUSCHETTA 99

- Tre skivor bröd grillas och toppas med rostade tomater, vitlök, basilika och olivolja, serveras med vår hemgjorda hummus –
– Three slices of bread are grilled and topped with roasted tomatoes, garlic, basil and olive oil, served with our homemade hummus –

VITLÖKSBRÖD 89

- Gratinerat bröd med hemgjort aromsmör och ost, serveras med dip –
– Garlic bread gratinated with cheese, served with dip –

KÖTT

PLANKSTEK 349

- Plankstek med grillad ryggbiff, pommes duchess, grillad tomat och baconlindad sparris. Serveras med bearnaise –
– Classic grilled strip steak served with pommes duchess on a plank with grilled tomato, baconwrapped asparagus and bearnaise –

GRILLAD ENTRECÔTE 389

- Entrecôte av högsta kvalitet grillas över eld och serveras med rödvinssås, grillade grönsaker och ditt val av steakhouse fries eller klyftpotatis –
– Top quality entrecôte grilled over fire and served with red wine sauce, grilled vegetables and your choice of steakhouse fries or wedge potatoes –

PHILLY CHEESE-STEAK 289

- Tunt skivad entrecote steks med lök och lite chilli och toppas med ost och serveras i ett mjukt bröd med hemgjord sås på sidan –
– Thinly sliced rib eye steak with fried onions and some chillis and molten cheese in a sub, served with homemade sauce on the side –

CLUB SANDWICH 279

- Vår variant av club, grillad kyckling och bacon på dijonäs, sallad & bröd, serveras med pommes –
– Our version of the club, grilled chicken and bacon on salad & dijonaïse, between toast. served with fries –

TEXAS RED CHILI (no beans) 249

- Svensk högrek kokas sakta i 6-8 timmar tills köttet faller i bitar. Mycket smak och lagom hetta. Serveras med nachos och dipp –
– Chuck from Swedish beef cooked "low and slow" for 6-8 hours until extremely tender. A lot of taste and not too much heat. Served with nachos and dip –

SMASHBURGARE 249

- Färsburgare smashas och serveras i glaserat bröd med sallad, dressing, tomat, picklad rödlök, ost, bacon och pommes –
– Smashed beef burger in glazed bread with salad, dressing, tomato, pickled red onion, cheese, bacon and fries –

Om du är allergisk eller nyfiken på köttets ursprung så ber vi er att fråga personalen!

FISK, SKALDJUR & VEG

NOVAS RÄKMACKA 189

- Novas härliga räkmacka byggs på lingongrova med fräscha grönsaker, ägg, majonäs och rikligt med handskalade räkor. Serveras med vår speciella dressing –
- Shrimp sandwich on dark bread with fresh vegetables and plenty of hand peeled shrimps, served with our special dressing –

FISH & CHIPS 249

- Novas Fish & Chips serveras med pommes, hemgjord remouladsås och citron –
- Our Fish & Chips is served with our steakhouse fries, homemade remoulade and lemon –

MOULES FRITES FUMÉES 259

- Vår BBQ-variant av Moules Frites. Rökta musslor i krämig sås, serveras med pommes och rostat bröd –
- Our BBQ-version of moules frites. Smoked moules served in creamy sauce with fries and toasted bread –

KONFITERAD REGNBÅGSLAX 329

- Svensk regnbågslax tillagas på låg temperatur och serveras med potatismos och Novas gräddiga fisksås –
- Swedish rainbow salmon cooked low & slow, served with mashed potatoes and our creamy sauce –

PASTA ARRABIATA 199

- Klassisk italiensk pasta i tomatsås med sting från chili och vitlök –
- Classic Italian pasta in tomato sauce with a kick from chili and garlic –

PASTA MED SVAMPSÅS 199

- Pasta med gräddig svampsås på kantareller och champinjoner toppas med Västerbottensost –
- Pasta with creamy mushroom sauce with chanterelles and mushrooms topped with Västerbottensost cheese –

VEGANSK KYCKLING SALLAD 239

- Veganska "chicken style strips" friteras och serveras med sallad, dressing och bröd –
- Fresh salad with fried "Chicken Style strips", served with dressing and toast –

GRILLOUMI BURGARE 239

- Svensk grillost serveras i glaserat bröd med sallad, dressing, tomat, picklad rödlök och pommes –
- Swedish grilled cheese in glazed bread with salad, dressing, tomato, pickled red onion, cheese and fries –

EFTERRÄTTER

KEY LIME PIE 109

- Key lime pie är en fantastiskt fräsch dessert som består av en spröd botten på digestivekex, krämig limefyllning och fluffig grädde –
- This is a wonderfully fresh dessert consisting of a crispy digestive biscuit base, creamy lime filling and fluffy cream –

CHOKLADMOUSSE 99

- En fluffig mousse på choklad, toppad med grädde –
- A fluffy chocolate mousse, topped with whipped cream –

PAVLOVA 109

- Bakad, krispig maräng, fylld med hallonkompott och toppad med färskostkräm –
- Baked, crisp meringue, filled with strawberry compote and topped with cream cheese –

De flesta rätter går att få laktos och/eller glutenfria. Säg till så hjälper vi dig!