

RESTAURANT

# AUBERGINE

BAR & MATSAL

Våra  
FÖRDRINKAR

## Negroni

Gin, Campari & Vermouth  
165kr

## Old Fashioned

Bourbon, Socker & Angostura  
165kr

## Dry Martini

Gin & Vermouth  
165kr

## Pornstar Martini

Vodka, passionsfrukt & Vanilj  
165kr

## Rabarber Sour

Vodka, Rabarber, Citron & Socker  
155kr

## Ett Glas Bubbel?

### Cava Los Monteros

115/525 kr

### Sebastien Brunet Pet Nat

135/720 kr

### Champagne Gonet-Sulcova

165/865 kr

## VECKANS TAVLA

### TISDAG-LÖRDAG

Se svarta tavlan eller fråga  
din servitör.

(Med reservation för eventuell  
slutförsäljning)



## FÖRRÄTTER

<b>FRITERAD KYCKLING</b>	95
Bloody mary-hot sauce, stjälselleri & blue cheese-dressing	
<b>BURRATA</b>	145
Marinerade tomat, basilika, rostade pinjenötter & balsamico	
<b>RÅBIFF</b>	175
Grovmalet Svenskt ytterlår, ramslöksolja gammal knas från arla unika, syrad vit sparris, frasig kavring & vårlöksemulsion	
<b>TONFISKTARTAR</b>	160
Ponzu, avokado- & jalapenokräm, forellrom & gurka	
<b>TOAST SKAGEN</b>	175
Klassisk skagenröra serverad på smörstekt levain toppad med löjrom, dill & citron	
<b>VIT SPARRIS</b>	195
Inkokt vit sparris, potatiskrisp, beurre blanc, löjrom, dill & gräslök	
<b>CHARKUTERIER</b>	210
Nduja, Jamon Mangalicia 24 månader, fänkålssalami, taleggio & parmesano reggiano 30 månader, Serveras med rostat levain & marinerad kronärtskocka	

## VARMRÄTTER

<b>CAESARSALLAD</b>	195
Kryddstekt majskryckling, romansallad, varmrökt sidfläsk, parmesan, krutonger & caesardressing	
<b>KALVKÖTTBULLAR</b>	220
Portergräddsås, potatispuré, rårörda lingon & pressgurka	
<b>VITELLO TONNATO</b>	240
Kalvrostbiff, tonfiskcreme, kronärtskocka, kapris, potatiskrisp, rucola & parmesan	
<b>RÅBIFF</b>	255
Grovmalet Svenskt ytterlår, Gammel knas från arla unika, ramslöksolja, syrad vit sparris, frasig kavring & vårlöksemulsion	
<b>IBERICOKARRÉ</b>	295
Sotad karré av spansk ibericogris, patatas bravas, mojo rojo, picklade lökar, råstekt sparris & chimmichurri	
<b>SPAGHETTI VONGOLE</b>	285
Färsk spaghetti, vongolemusslor, tomat, vitt vin, persilja, chili & vitlök	
<b>SPARRIS RISOTTO</b>	255
Parmesan, rucola syrad vit sparris, marconamandel & ramslök	
<b>STEAK MINUTE</b>	295
Utbankad svensk ryggbiff, pommes frites, ramslökssmör, rödvinssky & bönsallad	
<b>AUBERGINES FISKGRYTA</b>	265
Vår klassiska fiskgryta som varit med sedan start. Regnbåge, kolja, räkor, blåmusslor, tomat, vitt vin, grädd, saffran. Serveras med aioli & krutonger	
<b>HALSTRAD RÖDING</b>	290
Råstekt grön sparris, blomkålscreme, brynt smör-vinegrette, forellrom, hasselnötter & ramslök	

## SNACKS

*Löjromscrustad 60kr/st*  
*Finskuren rödlök, gräslök, dill & creme fraiche*

*Oliver 70kr*

*Marconamandlar 75kr*

*Fänkålssalami 30 gram 85kr*

*Jamon Mangalicia 24 mån. 30 gram 85kr*

*Nduja på rostat levain 95kr*



## DESSERTER

<b>CRÈME BRULÉE</b>	115
Klassiskt smaksatt med vanilj från Tahiti	
<b>RABARBER</b>	125
Varm mandelkaka, rabarberkompott, vaniljglass & lättvispad punchgrädd	
<b>MÖRK CHOKLADKRÄM</b>	95
Olivolja, flingsalt & marconamandel	
<b>OSTAR</b>	195
Tallegio, Gammel Knas & Höglundagaard. Serveras med rabarber- & ingefärskompott samt knäcke	
<b>GLASS</b>	50
Vanilj	
<b>SORBET</b>	50
Fråga oss om dagens smak.	

## PERSONALENS FAVORIT!

ESPRESSO MARTINI 165

VODKA, KAHLUA, ESPRESSO & SOCKER

## ALLERGIER?

Fråga oss vad maten innehåller.