

RESTAURANT
AUBERGINE

BAR & MATSAL

Dagens

LUNCH 175

SERVERAS MELLAN 11.30 - 14.30

Tisdag 12/9

FLÄSKSCHNITZEL

Sardellcrème, grillad citron, karpis, pommes rissolé & vinägersky

Onsdag 13/9

KALVFÄRSBIFF "OSSO BUCO"

Risotto Milanese, rostad tomatsås, gremolata & parmesan

Torsdag 14/9

TONFISKTARTAR

Avokadodressing, picklad mango, friterad majs, koriander, sötpotatispommes & jalapenomajonäs

Fredag 15/9

BOEUF BOURGUIGNONE

Rödvinbräserat högrev, varmrökt sidfläsk, champinjoner & syltlök.
Serveras med potatispuré

ÖNSKAS SIDESALLAD INNAN MATEN?

KÖP TILL FÖR 35 KR

SNACKS & SIDES

OLIVER 70
MARCONAMANDLAR 75
LÖJROMSKRUSTAD 60
BOQUERONES 85

GRÖNSALLAD 35
POMMES FRITES 40
POTATISPURÉ 45
AIOLI 15

ÖNSKAS TAKE AWAY?

RING OSS PÅ 08-660 02 04

ALLERGIER? FRÅGA OSS VAD MATEN INNEHÅLLER

FÖRRÄTTER

CHIPS & DIPP

Grillad kronärtskocksdipp & parmesan

95

TOAST SKAGEN

Klassisk skagenröra serverad på smörstekt levain toppad med löjrom, dill & citron

175

GAMBAS AL AJILLO

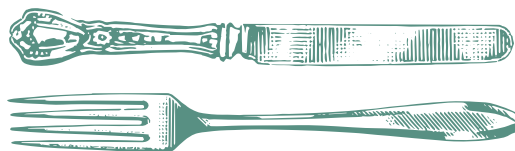
Argentinska rödräkor i het vitlöksolja. Serveras med rostad levainbröd & grillad kronärtskocksemulsion

155

RÅBIFF

Grovmalet Svenskt ytterlår, emulsion på gammal knas från Arla unika, rågbrödschips, dragonvinegrette, syltade lökar & purjolöksaska

175



VARMRÄTTER

CAESARSALLAD

Svensk majs skyckling, romansallad, varmrökt sidfläsk, parmesan, krutonger & caesardressing (Går även bra att få med råkor istället!)

195

OMELETT

Öppen omelett med kallrökt lax, västerbottenost, dill, citron & smetana

195

AUBERGINES FISKGRYTA

Vår klassiska fiskgryta som varit med sedan start. Lax, kolja, räkor, blåmusslor, tomat, vitt vin, grädde, saffran. Serveras med aioli & krutonger

265

RÅBIFF

Grovmalet Svenskt ytterlår, emulsion på gammal knas från Arla unika, rågbrödschips, örtvinegrette, syltade lökar & purjolöksaska

255

KALVKÖTTBULLAR

Portergräddsås, potatispuré, rårörda lingon & pressgurka

230

TRYFFELPASTA

Färsk pappardellepasta, karl-johansvamp, parmesan & svart tryffel

285

STEAK MINUTE

Riven pepparrot, äggula & rödvinssky. Serveras med potatispuré smaksatt med rostad märe & karamelliserad lök

260

GRATINERAD GETOST

Svartvinbärsglaserade rödbetor, grönkål, rostad kryddhonung, valnötter & rucola

180

RESTAURANT
AUBERGINE
BAR & MATSAL

Våra

DRYCKER

Kronenbourg 1664 5,0 % 79kr

Brooklyn EAST IPA 6,9 % 94kr

Eriksberg Karaktär 5,4 % 89 kr

Cidraie Orginal 4,0 % 89 kr

Fråga oss gärna om vilka öl vi har på flaska!

ALKOHOLFRITT

Mineralvatten 100 cl 45kr

Galipette Cidre 0,0 % 84 kr

Läsk 40 kr

Eriksberg Lager 0,0 % 59kr

Brooklyn Special Effects IPA 0,5 % 59kr

Richard Juhlin Sparkling 0,0 % 110 kr

Dr. Lo Riesling 0,0 % 85

DESSERTS

CHOKLADPRALINER

Mörk chokladganache med marconamandel & havssalt

20/ST

CRÈME BRULÉE

Klassiskt smaksatt med vanilj från Tahiti

120

TIRAMISU

Savoiardikex, mascarpone, espresso, amaretto disaronno & kakao

125

EN KULA SORBET

Fråga oss om dagens smak.

50



Våra

VINER PÅ GLAS

MOUSSERANDE

NV Los Monteros Cava , SP 85

NV Gonet-Sulcova Brut Réserve Champagne , FR 170

RÖTT

2020 Plantaranas Tempranillo , SP 85

2021 Château Du Trignon Côtes du Rhône, FR 145

2021 Gemma Langhe Nebbiolo, IT 190

2019 Roberto Sarotto Barolo DOCG, IT 210

2021 McManis Pinot Noir, USA 165

2018 Ruffino Chianti Classico Riserva, IT 160

2019 Bogle Vineyards Cabernet Sauvignon, USA 160

VITT

2021 Aveleda Alvarinho, PT 85

2022 Domaine Ellevin Chablis FR 185

2020 Nuiton-Beaunoy Chardonnay, FR 165

2021 Domaine Thomas Sancerre Le Pierrier 195

2021 Heinrichshof Riesling, DE 140

KAFFE & TE

Bryggkaffe 25kr

Enkel/Dubbel Espresso 35/45kr

Cappuccino 50kr

Caffé Latte 50kr

Enkel/Dubbel Macchiato 40/50kr

Enkel Dubbel Cortado 40/50kr

Te 40 kr
(Rött, Grönt & Svart)

