

RESTAURANT

AUBERGINE

BAR & MATSAL

Dagens

LUNCH 175

SERVERAS MELLAN 11.30 - 14.30

Tisdag 26/9

HALSTRAD LAX

Smörad skaldjursbuljong, bakad fänkål, tomat
frasiga brödsmlur & aioli

Onsdag 27/9

PANNBIFF

Grönpepparsås, stekt potatis, brysselkål
& svartvinbärsgelé

Torsdag 28/9

CONFITERAD KYCKLING

Tryfferad smörsås, broccoli, parmesan
& bladspenat

Fredag 29/9

HELSTEKT BIFF

Sauce bearnaise, tomatsallad, rödvinssås
& rostad potatis

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

95

Grillad kronärtskocksdipp & parmesan

TOAST SKAGEN

175

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

GAMBAS AL AJILLO

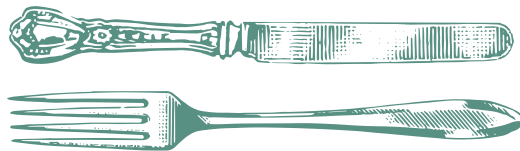
155

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

RÅBIFF

175

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



VARMRÄTTER

CAESARSALLAD

195

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

OMELETT

195

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

AUBERGINES FISKGRYTA

265

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

RÅBIFF

255

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

KALVKÖTTBULLAR

230

Portergräddsås, potatispuré, rårörda lingon &
pressgurka

TRYFFELPASTA

285

Färsch pappardellepasta, karl-johansvamp,
parmesan & svart tryffel

STEAK MINUTE

260

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

GRATINERAD GETOST

180

Svartvinbärsglaserade rödbetor, grönkål, rostad
kryddhonung, valnötter & rucola

Våra

DRYCKER

Kronenbourg 1664 5,0 % 65kr

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)

