

AUBERGINE

Våra

FÖRDRINKAR

Negroni

Gin, Campari & Vermouth

165kr

Old Fashioned

Bourbon, Socker & Angostura

165kr

Dry Martini

Gin & Vermouth

165kr

Spicy Margarita

Tequila, agave, jalapeño & citron

160kr

Pornstar Martini

Vodka, passionsfrukt & vanilj

165kr

Rabarber Sour

Vodka, Rabarber, Citron & Socker

155kr

Ett Glas Bubbel?

Cava Jaume Serra

Brut Nature

115/525 kr

Champagne Gonet-Sulcova

165/865 kr

KÖKSMÄSTARENS VAL

TRYFFELÄGGRÖRA & KAMMUSSLA

NV GONET SULCOVA CHAMPAGNE, FR

VIT TRYFFELPASTA

2018 GEMMA BARBARESCO DOCG, IT

SORBET & GIN

HJORT & TRYFFEL

2019 ROBERTO SAROTTO BAROLO DOCG, IT

ÄPPELTARTELETTE

2015 CHÂTEAU GRAND PEYROT, FR

795 KR PER PERSON

(DRYCKESPAKET 690 KR)

MENYN GÄLLER FÖR SAMTLIGA I SÄLLSKAPET

FÖRRÄTTER

BURRATA & TRYFFEL

160

Burrata, grillad & inlagd zucchini, pistagenötter & svart tryffel

LAXSASHIMI

155

Sojagravad lax, misomajonnäs, picklad chili, friterat rispapper & ponzu

TRYFFELÄGGRÖRA & KAMMUSSLA

175

Krämig tryffeläggröra, halstrad kammussla, brynt smörvinegrette, mandel, syrad schalottenlök & vit tryffel

LÖJROMSTOAST

265

30 gram Kalix löjrom, smörstekt levain, finskuren rödlök, dill, citron & smetana

RÅBIFF & TRYFFEL

180

Grovmalet Svenskt ytterlår, tryffelemulsion, isad silverlök, picklad & hyvlad svamp, örtolja, fräsiga rotfrukter, parmesan & svart tryffel

RAVIOLI & TRYFFEL

170

Färsk pasta fylld med svamp. Serveras med sauterad spenat, smörad kycklingbuljong, lardo & färsk tryffel

TOAST SKAGEN

185/285

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

CHARKUTERIER

265

Jamon mangalicia, Tryffelsalami & ChorizoMorcilla Iberico. Tryffelpeccorino & vår egen tryfferade brillat savarin. Serveras med kronärtskockskräm, chips & parmesan

VARMRÄTTER

CAESARSALLAD

195

Svensk majs kyckling, romsallad, varmrökt sidfläsk, parmesan, krutonger & caesardressing

KALVKÖTTBULLAR

235

Portergräddsås, potatispuré, rårörda lingon & pressgurka

TRYFFELRISOTTO

295

Arborioris, tryffelsmör, picklad & hyvlad svamp, parmesan, friterad grönkål & vit tryffel

RÅBIFF & TRYFFEL

275

Grovmalet Svenskt ytterlår, tryffelemulsion, isad silverlök, picklad & hyvlad svamp, örtolja, fräsiga rotfrukter, parmesan & svart tryffel

HJORT & TRYFFEL

335

Kryddstekt hjortytterfilé, tryfferad potatiskräm, karamelliserad rödlök, ankleversås, haricot verts, syltad höstsvamp & svart tryffel

TRYFFELPASTA SVART/VIT

285/320

Färsk pappardellepasta, rostad kycklingbuljong, tryffelsmör & parmesan

BAKAD BLOMKÅL

235

Brynt smörvinegrette, saltrostade mandlar, tryfferad potatiskräm, örtolja & karamelliserad rödlök

STEAK MINUTE

285

Utbankad ryggbiff, riven pepparrot, äggula, pepparrot, rödvinssky & pommes frites

AUBERGINES FISKGRYTA

265

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

TORSKRYGG & TRYFFEL

320

Hällristad torskrygg, savoykål, tryfferad smörsås, bakad jordärtskocka, sauterad spenat & svart tryffel

SNACKS

Tryffelcrustad 90kr/st
Brillat Savarin, rödlöksmarmelad & tryffelChips & Dipp 95
Tryfferad kronärtskockskräm, parmesan & gräslök

Marinerade Oliver 70kr

Marconamandlar 75kr

Tryffelsalami 30 gram 85kr

Jamon Mangalicia 30 gram 85 kr

Chorizo Morcilla Iberico 30 gram 95kr

Moliterno 95
Lagrad peccorino med tryffel & honungBrillat Savarin 90
Brillat savarin fylld med vit & svart tryffel

DESSERTER

CRÈME BRULÉE

120

Klassiskt smaksatt med vanilj från Tahiti

ÄPPELTARTELETT

130

Svenska höstäpplen, vaniljmousse, karamelliserad havre & brynt smörglass

CHOKLADGANASCH

65

Olivolja, flingsalt & marconamandel

OSTAR

255

Tryfferad brillat savarin, Moliterno & Montenebro. Serveras med ostkex, rödlöksmarmelad & färskriven tryffel

GLASS

50

Brynt smör

SORBET

50

Fråga oss om dagens smak.

PERSONALENS FAVORIT!

ESPRESSO MARTINI 165

VODKA, KAHLUA, ESPRESSO & SOCKER

ALLERGIER?

Fråga oss vad maten innehåller.