

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

EN FEM RÄTTERS MENY SOM GÄLLER FÖR

SAMTLIGA I SÄLLSKAPET

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)

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 & tryffel**Chips & 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 & honung**Brillat 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.

ÖNSKAS KÖPA TILL MER
TRYFFEL?PRATA MED DIN SERVITÖR SÅ KOMMER VI
UT OCH HYVLARI!

ALLERGIER?

Fråga oss vad maten innehåller.

RESTAURANT
AUBERGINE
BAR & MATSAL

Våra
DRINKAR

Moscow Mule

Vodka, Ginger Beer & Lime
155kr

Paloma

Tequila, Lime & Grapesoda
155

Mojito

Rom, Mynta, Lime & Socker
155kr

Tom Collins

Gin, Citron, Socker & Soda
155kr

Whiskey Sour

Bourbon, Citron,
Socker, Angostura & Äggvita
165kr

KAFFEDRINKAR

Hot shot 95kr

Irish Coffee 155kr

Baileys Coffee 155kr

Kaffe Karlsson 155kr

Affogato 65kr



MÅNADENS VINTIPS!

2020 RIDOLFI ROSSO DI MONTALCINO DOC

930

Ett otroligt prisvärt vin från Montalcino i Toscana. Toner av körsbär, röda bär, jord och läder finner vi i denna flaska!

VINER PÅ GLAS

RÖTT

2021	Château Du Trignon, Côtes Du Rhône	145/640
	<i>Rhône</i>	
2021	Gemma Langhe Nebbiolo, Piemonte	190/790
2019	Roberto Sarotto Barolo DOCG, Piemonte	210/920
2018	Gemma Barbaresco DOCG, Piemonte	200/880
2021	McManis Pinot Noir, California	165/710
2019	Rizieri Barbera d'Alba Sbilauta DOC	175/760
2017	¡Wena!, Cabernet Sauvignon Grand Reserva, Maule	160/740
2020	Condesa de Leganza Tempranillo, Castilla-La-Mancha	110/480

VITT

2022	Domaine Ellevin Chablis, Bourgogne	185/890
2021	Bogle Vineyards, Chardonnay, California	165/740
2021	Domaine Thomas Sancerre Le Pierrier Loire	195/860
2021	Heinrichshof, Römische Kapelle Riesling Mosel	140/600
2021	Aveleda Alvarinho, Vinho Verde	110/480

ORANGE/ROSA

2021	By. Ott Rosé, Côtes de Provence	140/610
2022	Tenuta Saiano, L'animo (Grechetto) Emilia Romagna	185/820

BUBBEL

NV	Jaume Serra Cava Brut Nature, Penedès	115/525
NV	Gonet-Sulcova, Brut Réserve, Champagne.	170/865

ÖL & CIDER

ÖL PÅ FLASKA

Nya Carnegiebryggeriet Kellerbier, 5.9 % 33cl	94
Carlsberg Hof, Danmark 4,2% 33cl	70
Kronenbourg 1664 Blanc, Frankrike 5,0 % 33 cl	81
Erdinger Hefe Weissbier, Tyskland 5,5% 50cl	89
Estrella Galica (Glutenfri), Spanien 5,5% 33cl	79
Founders Breakfast Stout, USA, 8,3 % 30 cl	119

ÖL PÅ FAT

Kronenbourg 1664, Frankrike 5,0% 30cl	79
Eriksberg Karaktär, Sverige 5,4% 30cl	84
Brooklyn East IPA, USA 6,9 % 30cl	94

CIDER

Cidraie Original, Frankrike 4,0% 33cl	89
---------------------------------------	----

Alkoholfria
DRINKAR

Lemonad

Citron, Socker & Soda
79kr

Hallonad

Citron, Socker, Hallon & soda
79kr

ALKOHOLFRITT

Dr. Lo Riesling 0,0%, Tyskland	85
Eriksberg 0,0% 33cl, Sverige	59
Brooklyn Special Effect IPA, 0,5% 33cl, USA	59
Richard Juhlin Sparkling 0,0% Frankrike	110
Galipette Cidre 0,0% 33 cl Frankrike	84
Mineralvatten, 100cl	45

KAFFE & TE

Bryggkaffe 40kr

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)*

Psst! Vi har även koffeinfritt kaffe!

