

RESTAURANT
AUBERGINE

BAR & MATSAL

Dagens
LUNCH 175

SERVERAS MELLAN 11.30- 14.30

Tisdag 21/11

POCHERAD TORSK

Bakad äggkräm, brynt smör, frasig kavring, spenat, pepparrot & dillslungad potatis

Onsdag 22/11

KALVGRYTA

Dijon, champinjoner, dragon, vitt vin & grädde. Serveras med potatispuré & frasiga rotfrukter

Torsdag 23/11

KRYDDBAKAD KYCKLING

Parmesan & sardellkräm, rostad potatis, citronsylt & broccoli

Fredag 24/11

HJORTFÄRSBIFF

Potatisgratäng, pepparsås, haricot verts & svartvinbärsgelé

ÖNSKAS SIDESALLAD INNAN MATEN?

KÖP TILL FÖR 35 KR

SNACKS & SIDES

OLIVER 70
MARCONAMANDLAR 75

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

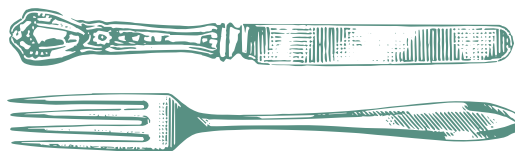
CHIPS & DIPP 95
Tryfferad kronärtskockskräm, parmesan & gräslök

TOAST SKAGEN 185/285
Klassisk skagenröra serverad på smörstekt levain toppad med löjrom, dill & citron

LAXSASHIMI 155
Sojagravad lax, misomajonnäs, picklad chili, friterat rispapper & ponzu

RÅBIFF 175
Grovmalet Svenskt ytterlår, tryfflemulsion, isad silverlök, picklad & hyvlad svamp, örtolja, frasiga rotfrukter, parmesan & svart tryffel

BURRATA & TRYFFEL 160
Burrata, grillad & inlagd zucchini, pistagenötter & svart tryffel



VARMRÄTTER

CAESARSALLAD 195
Svensk majs kyckling, romansallad, varmrökt sidfläsk, parmesan, krutonger & caesardressing (Går även bra att få med räkor istället!)

KALLRÖKT LAX & AVOKADO 195
Rostad levain, kallrökt lax, smetana, smashed avokado, parmesan, krispiga rotfrukter & chili

AUBERGINES FISKGRYTA 265
Vår klassiska fiskgryta som varit med sedan start. Lax, kolja, räkor, blåmusslor, tomat, vitt vin, grädde, saffran. Serveras med aioli & krutonger

RÅBIFF & TRYFFEL 275
Grovmalet Svenskt ytterlår, tryfflemulsion, isad silverlök, picklad & hyvlad svamp, örtolja, frasiga rotfrukter, parmesan & svart tryffel

KALVKÖTTBULLAR 235
Portergräddsås, potatispuré, rårörda lingon & pressgurka

TRYFFELPASTA SVART/VIT 285/320
Färsk pappardellepasta, rostad kycklingbuljong, tryffelmör & parmesan

STEAK MINUTE 260
Riven pepparrot, äggula & rödvinssky. Serveras med pommes frites

BAKAD BLOMKÅL 185
Brynt smörvinegrette, saltrostade mandlar, tryfferad potatiskräm, örtolja & karamelliserad rödlök

RESTAURANT
AUBERGINE
BAR & MATSAL

Våra

DRYCKER

Kronenbourg 1664 5,0 % 65kr

Brooklyn EAST IPA 6,9 % 94kr

Eriksberg Karaktär 5,4 % 89 kr

Cidraie Original 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 25/ST

Mörk chokladganache med marconamandel & havssalt

CRÈME BRULÉE 120

Klassiskt smaksatt med vanilj från Tahiti

ÄPPELTARTELETT 95

Svenska höstäpplen, vaniljmousse & karamelliserad havre

EN KULA SORBET 50

Fråga oss om dagens smak.



Våra

VINER PÅ GLAS

MOUSSERANDE

NV Jaume Serra Cava Brut Nature , SP 85

NV Gonet-Sulcova Brut Réserve Champagne , FR 170

RÖTT

2020 Condesa de Leganza, 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

2018 Gemma Barbarresco DOCG, IT 200

2021 McManis Pinot Noir, USA 165

2020 Wena! Cabernet Sauvignon, Chile 160

VITT

2021 Aveleda Alvarinho, PT 85

2022 Domaine Ellevin Chablis FR 185

2021 Bogle Vineyards Chardonnay, USA 165

2021 Domaine Thomas Sancerre Le Pierrier, FR 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)

