

## AUBERGINE

BAR &amp; MATSAL

Våra

## FÖRDRINKAR

*Rabarber Sour*Vodka, Rabarber,  
Citron, Socker & Äggvita

165kr

*Spicy Margarita*

Tequila, agave, jalapeño &amp; citron

165kr

*Pornstar Martini*

Vodka, passionsfrukt &amp; vanilj

165kr

*Negroni*

Gin, Campari &amp; Vermouth

165kr

*Old Fashioned*

Bourbon, Socker &amp; Angostura

165kr

*Dry Martini*

Gin &amp; Vermouth

165kr

## Ett Glas Bubbel?

*Cava Jaume Serra  
Brut Nature*

115/525 kr

*Champagne Gonet-Sulcova*

165/890 kr

## KÖKSMÄSTARENS VAL

## - TONFISKTARTAR -

2016 GUSTAVE LORENTZ ROTENBERG GEWURZTRAMINER

## - ANKA CAFÉ DE PARIS -

2018 ROBERTO SAROTTO BAROLO DOCG

## - STICKY TOFFEE PUDDING -

QUINTA DO VALLADO 20 YO TAWNY PORT

590 KR

VINPAKET 495 KR



## FÖRRÄTTER

## BURRATA &amp; CAPRESE

160

Krämig burrata, gravad tomat, fräsiga brödsmlor,  
lagrad balsamico & färsk basilika

## TONFISKTARTAR

155

Tomat, picklad avokado, chili, citronette &  
brödkrutonger

## MOULE MARINIÈRE

160

Vitvinskokta blåmusslor med chili, vitlök,  
persilja och grädde. Serveras med rostat levain

## LÖJROM &amp; VÄSTERBOTTEN

225

Flatbread serveras med Kalix løjrom,  
västerbottenost, smetana, picklad silverlök,  
dill, gräslök & citron

## ANKTERINNE

185

Pressad rilette på anklår. Serveras med brioche,  
pickles, majonnäs & krispiga fläsksvålar

## ASIATISK RÅBIFF

175

Grovmalet ytterlår, chilipicklad pak choy, kim-  
chi majonnäs, rostade sesamfrön, ponzu, sallad-  
slök, friterat rispapper & koriander

## TOAST SKAGEN

185/285

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

## CHARK &amp; OST

255

Jamon mangalicia, Tryffelsalami, nduja, tallegio  
& comté. Serveras med marinerade oliver &  
saltrostade mandlar

## VARMRÄTTER

## CAESARSALLAD

195

Svensk majsckling, romansallad, varmrökt  
sidfläsk, parmesan, krutonger & caesardressing

## KALVKÖTTBULLAR

235

Portergräddsås, potatispuré, rårörda lingon &  
pressgurka

## GNOCCHI

230

Färsk gnocchi, zucchini, rostade pinjenötter,  
grädde, parmesan, friterad svartkål & rucola

## ASIATISK RÅBIFF

265

Grovmalet ytterlår, chilipicklad pak choy,  
kim-chi majonnäs, rostade sesamfrön, ponzu,  
salladslök, friterat rispapper & koriander.  
Serveras med pommes frites

## HJORT &amp; TRYFFEL

335

Pepparstekt hjortytterfilé, tryfferad  
potatisgratäng, haricot verts, smörstekt  
shiitake, svarta vinbär & rödvinssås

## TAGLIATELLE CON GAMBAS

265

Färsk smörad tagliatelle, Argentinska rödräkor,  
vitlök, chili, persilja, citron & parmesan

## ANKA "CAFÉ DE PARIS"

320

Kryddstekt ankbröst, krokett med ankconfit &  
comtéost. Serveras med café de parissmör, svart-  
kål, grillad lökcreme & anksky

## STEAK MINUTE

295

Svensk 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, grädde, saffran. Serveras med aioli &  
krutonger

## BAKAD TORSKRYGG

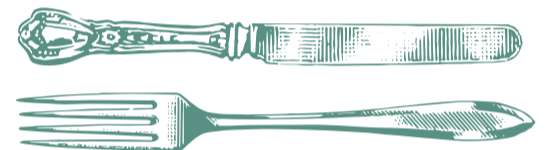
320

Blåmusselsås, Kalix løjrom, eldad gurka & fräsiga  
rotfrukter. Serveras med potatiskräm smaksatt med  
brynt smör & citron

## KVÄLLENS TAVLA

Serveras tisdagar - fredagar. Se svarta tavlan  
eller fråga din servitör

## SNACKS

*Løjromschips 130kr*  
*Potatischips, Kalix løjrom, gräslök & smetana**Marinerade Oliver 70kr**Marconamandlar 75kr**Chicharricos 95*  
*Friterade fläsksvålar & majonnäs**Tryffelsalami 30 gram 85kr**Jamon Mangalicia 30 gram 85 kr**Nduja 110*  
*Bredbar salami från Italien. Serveras med*  
*brioche & honung*

## DESSERTER

## CRÈME BRULÉE

120

Klassiskt smaksatt med vanilj från  
Tahiti

## STICKY TOFFEE PUDDING

130

Vaniljglass, varm hjortronkolasås &  
pecannötter

## KOKOS &amp; ANANAS

120

Kokosbavaroise, karamelliserad  
ananas, mörk rom, lime & mynta

## CHOKLADTERINNE

85

Mörk choklad, mjölkchoklad & dulce de  
leche. Serveras med mandel, flingsalt  
& olivolja

## OSTAR

180

Taleggio, Saint Agur & Comté Serveras  
med kex & fikonmarmelad

## GLASS

50

Vanilj

## SORBET

50

Fråga oss om dagens smak.

## ALLERGIER?

Fråga oss vad maten innehåller.

RESTAURANT  
**AUBERGINE**  
BAR & MATSAL

Våra  
**DRINKAR**

*Moscow Mule*

Vodka, Ginger Beer & Lime  
165kr

*Paloma*

Tequila, Lime & Grapesoda  
165

*Mojito*

Rom, Mynta, Lime & Socker  
165kr

*Tom Collins*

Gin, Citron, Socker & Soda  
165kr

*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 Rhône	145/640
2020	Constitution Road Shiraz, <i>Robertson</i>	155/680
2021	Gemma Langhe Nebbiolo, <i>Piemonte</i>	190/790
2017	Château Peymartin, <i>Saint-Julien</i>	200/890
2018	Dezzani Miliasso Barolo DOCG, <i>Piemonte</i>	210/920
2021	McManis Family Vineyards Pinot Noir <i>California</i>	165/730
2017	¡Wena!, Cabernet Sauvignon Grand Reserva, <i>Maule</i>	160/740
2020	Condesa de Leganza Tempranillo, <i>Castilla-La-Mancha</i>	115/480

**VITT**

2022	Domaine Ellevin Chablis, <i>Bourgogne</i>	185/890
2016	Gustave Lorentz Rotenberg Gewurztraminer Alsace	160/700
2021	Bogle Vineyards, Chardonnay, California	165/740
2021	Domaine Thomas Sancerre Le Pierrier <i>Loire</i>	195/860
2021	Heinrichshof, Römische Kapelle Riesling <i>Mosel</i>	145/630
2021	Aveleda Alvarinho, Vinho Verde	115/480

**ORANGE**

2022	Tenuta Saiano, L'animo (Grechetto) <i>Emilia Romagna</i>	185/820
------	---	---------

**BUBBEL**

NV	Jaume Serra Cava Brut Nature, <i>Penedès</i>	115/525
NV	Gonet-Sulcova, Brut Réserve, <i>Champagne</i> .	165/890

**ÖL & CIDER**

**ÖL PÅ FLASKA**

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

**ÖL PÅ FAT**

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

**CIDER**

Cidraie Original, <i>Frankrike</i> 4,0% 33cl	89
--	----

*Alkohol fria*  
**DRINKAR**

*Lemonad*

Citron, Socker & Soda  
79k

*Hallonad*

Citron, Socker, Hallon & soda  
79k

**ALKOHOLFRIIT**

Dr. Lo Riesling 0,0%, <i>Tyskland</i>	85
Rålund Kallpressad Blåbär, <i>Sverige</i>	95
Eriksberg 0,0% 33cl, <i>Sverige</i>	59
Brooklyn Special Effect IPA, 0,5% 33cl, <i>USA</i>	59
Richard Juhlin Sparkling 0,0% <i>Frankrike</i>	110
Galipette Cidre 0,0% 33 cl <i>Frankrike</i>	84

**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!*

