

RESTAURANT
AUBERGINE

BAR & MATSAL

Dagens
LUNCH 175

SERVERAS MELLAN 11.30 - 14.30

Tisdag 13/2

VITLÖKSSTEKT KYCKLING
Svamprisotto, ruccola, parmesan & örtolja

Onsdag 14/2

HALSTRAD RÅBIFF
Tomatsallad, rödvinssky, örtsmör & rostad potatis

Torsdag 15/2

BOEUF BOURGUIGNON
Rödvinssbräserverat högrev, potatispuré, sidfläsk, pärlslök & champinjoner

Fredag 16/2

SCHNITZEL
Panerad fläkschnitzel, tartarsås, friterad kapris, citron & ljummen potatissallad

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

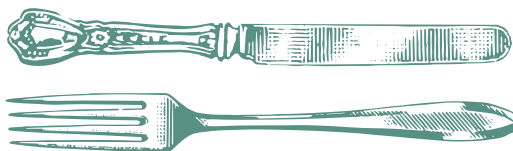
LÖJROMSCHIPS 130
Potatiships, Kalix löjrom, gräslök & smetana

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

TONFISKTARTAR 155
Tomat, picklad avokado, chili, citronette & brödkrutonger

ASIATISK RÅBIFF 175
Grovmalet ytterlår, chilipicklad pak choy, kim-chi majonnäs, rostade sesamfrön, ponzu, salladslök, friterat rispapper & koriander

BURRATA & CAPRESE 160
Krämig burrata, gravad tomat, fräsiga brödsmlor, lagrad balsamico & färsk basilika



VARMRÄTTER

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

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

ASIATISK RÅBIFF 265
Grovmalet ytterlår, chilipicklad pak choy, kim-chi majonnäs, rostade sesamfrön, ponzu, salladslök, friterat rispapper & koriander. Serveras med pommes frites

KALVKÖTTBULLAR 235
Portergräddsås, potatispuré, rårörda lingon & pressgurka

TAGLIATELLE CON GAMBAS 265
Färsk smörad tagliatelle, Argentinska rödräkor, vitlök, chili, persilja, citron & parmesan

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

GNOCCHI 185
Färsk gnocchi, zucchini, rostade pinjenötter, grädd, parmesan, friterad svartkål & rucola

RESTAURANT
AUBERGINE
BAR & MATSAL

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

DESSERTER

CHOKLADTERINNE

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

85

CRÈME BRULÉE

Klassiskt smaksatt med vanilj från Tahiti

120

"PIÑA COLADA"

Kokosbavaroise, karamelliserad ananas, mörk rom, lime & mynta

120

EN KULA SORBET

Fråga oss om dagens smak.

50



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

2021 McManis Pinot Noir, USA 165

2020 Wena! Cabernet Sauvignon, Chile 160

VITT

2021 Aveleda Alvarinho, PT 85

2022 Domaine Ellevin Chablis FR 185

2016 Gustave Lorentz Gewurztraminer, FR 160

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)

