

RESTAURANT  
**AUBERGINE**

BAR & MATSAL

*Dagens*

## LUNCH 175

SERVERAS MELLAN 11.30 - 14.30

*Tisdag 16/4*

ÖRTBAKAD REGNBÅGSLAX  
Juliennegrönsaker, vitvinsås,  
citron & kokt potatis

*Onsdag 17/4*

FRITERAD KYCKLING  
Coleslaw, gräddstuvad majs & klyftpotatis

*Torsdag 18/4*

BIFF A LA LINDSTRÖM  
Persiljesmör, råstek  
potatis, broccoli & rödvinssky

*Fredag 19/4*

PEPPARSTEKT NATTBAKAT HÖGREVSHJÄRTA  
Chimichurri, aioli, tomatallad &  
friterad färskpotatis

ÖNSKAS SIDESALLAD INNAN MATEN?

KÖP TILL FÖR 35 KR

## SNACKS & SIDES

OLIVER 70  
MARCONAMANDLAR 85  
TRYFFELCASHEW 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

<b>POTATISCHIPS</b>	110
Kronärtskockskräm & parmesan	
<b>TOAST SKAGEN</b>	185/285
Klassisk skagenröra serverad på smörstekt levain toppad med löjrom, dill & citron	
<b>MATJES &amp; VÄSTERBOTTEN</b>	155
Brynt smör, frasig kavring, ägg, rödlök, smulad Västerbottenost, smetana & färskpotatis	
<b>SPANSK RÅBIFF</b>	175
Grovmalet ytterlår, chorizo-emulsion, marinerade tomater, sherryvinäger, silverlök, marconamandel, espelettepeppar & lagrad manchego	
<b>GRATINERAD GETOST</b>	165
Confiterade gulbetor, rostad chili-honung, pinjenötter, machésallad & ramslöksvinegrette	
<b>CHARK &amp; OST</b>	255
Bresaola, spinata calabra, fänkålssalami, manchego & tallegio. Serveras med marconamandlar & marinerade oliver	



## VARMRÄTTER

<b>GNOCCHI</b>	195
Färsk gnocchi, ramslökspesto, parmesan, rostade pinjenötter & marinerade tomater	
<b>GRATINERAD GETOST</b>	225
Confiterade gulbetor, rostad chili-honung, pinjenötter, machésallad & ramslöksvinegrette	
<b>TONFISK NIÇOISE</b>	255
Halstrad tonfisk, kapris, tomat, ägg, oliver, hjärtsallad, kronärtskocka, sardellecreme, färskpotatis & grillad citron	
<b>AUBERGINES FISKGRYTA</b>	265
Vår klassiska fiskgryta som varit med sedan start. Lax, kolja, räkor, blåmusslor, tomat, vitt vin, gräddde, saffran. Serveras med aioli & krutonger	
<b>SPANSK RÅBIFF</b>	265
Grovmalet ytterlår, chorizo-emulsion, marinerade tomater, sherryvinäger, silverlök, marconamandel, espelettepeppar & lagrad manchego Serveras med pommes frites	
<b>KALVKÖTTBULLAR</b>	240
Portergräddsås, potatispuré, rårörda lingon & pressgurka	
<b>LAMMYTTERFILÉ "PROVENCALE"</b>	325
Lågtempererat lammytterfilé, serveras med smörslungade värprimörer, färskpotatis, ramslöksemulsion, rödvinssky & friterad vitlök	

RESTAURANT  
**AUBERGINE**  
BAR & MATSAL

*Våra*

## DRYCKER

Kronenbourg 1664 5,0 % 65kr

Brooklyn Stonewall 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 0,3 % 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

### CHOKLADMUSSE

Rårörda bär, mandel, havssalt & olivolja

85

### CRÈME BRULÉE

Klassiskt smaksatt med vanilj från Tahiti

120

### EN KULA SORBET

Rabarber

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

2020 Constitution Road Shiraz, ZA 155

2017 Château Peymartin, Saint Julien, FR 200

2017 Bolla Amarone della Valpolicella, IT 210

2021 Gemma Langhe Nebbiolo, IT 180

2021 McManis Pinot Noir, USA 165

2020 Wena! Cabernet Sauvignon, Chile 160

### VITT

2021 Aveleda Alvarinho, PT 85

2022 Domaine Ellevin Chablis FR 185

2022 Bründlmayer Grüner Veltliner, AT 160

2021 Bogle Vineyards Chardonnay, USA 165

2022 Domaine Thomas Sancerre Le Pierrier, FR 195

2022 Weingut Scheuermann 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)