

RESTAURANT

# AUBERGINE

BAR & MATSAL

*Dagens*

## LUNCH 175

SERVERAS MELLAN 11.30 - 14.30

*Tisdag 23/4*

RISOTTO

Med kycklingstek, parmesan & rucicola

*Onsdag 24/4*

PANNBIFF

Med champinjonsås, haricot verts, rostad potatis & svartvinbärsgele

*Torsdag 25/4*

STEKT PANERAD SPÄTTA

Dansk remouladsås, sockerärter, citron & kokt färskpotatis

*Freitag 26/4*

WALLENBERGARE

Potatispuré, rårörda lingon, gröna ärtor & brynt smör

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

**POTATISCHIPS** 110  
Kronärtskockskräm & parmesan

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

**MATJES & VÄSTERBOTTEN** 155  
Brynt smör, frasig kavring, ägg, rödlök, smulad Västerbottenost, smetana & färskpotatis

**SPANSK RÅBIFF** 175  
Grovmalet ytterlår, chorizo-emulsion, marinerade tomater, sherryvinäger, silverlök, marconamandel, espelettepeppar & lagrad manchego

**GRATINERAD GETOST** 165  
Confiterade gulbetor, rostad chili-honung, pinjenötter, machésallad & ramslöksvinegrette

**CHARK & OST** 255  
Bresaola, spinata calabra, fänkålssalami, manchego & tallegio. Serveras med marconamandlar & marinerade oliver



## VARMRÄTTER

**GNOCCHI** 195  
Färsk gnocchi, ramslökspesto, parmesan, rostade pinjenötter & marinerade tomater

**GRATINERAD GETOST** 225  
Confiterade gulbetor, rostad chili-honung, pinjenötter, machésallad & ramslöksvinegrette

**TONFISK NIÇOISE** 255  
Halstrad tonfisk, kapris, tomat, ägg, oliver, hjärtsallad, kronärtskocka, sardellecreme, färskpotatis & grillad citron

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

**SPANSK RÅBIFF** 265  
Grovmalet ytterlår, chorizo-emulsion, marinerade tomater, sherryvinäger, silverlök, marconamandel, espelettepeppar & lagrad manchego Serveras med pommes frites

**KALVKÖTTBULLAR** 240  
Portergräddsås, potatispuré, rårörda lingon & pressgurka

**LAMMYTTERFILÉ "PROVENCALE"** 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)