

RESTAURANT
AUBERGINE

BAR & MATSAL

Dagens

LUNCH 175

SERVERAS MELLAN 11.30- 14.30

Tisdag 14/5

SKALDJURSRISOTTO
Vannameiräkor, parmesan & ruccola

Onsdag 15/5

VITELLO TONNATO
Kalv Tri-Tip, tonfiskcreme,
kapris, tomat & rostad potatis

Torsdag 16/5

LAXWALLENBERGARE
Gröna ärtor, brynt smör, citron
& potatispuré

Fredag 17/5

SCHNITZEL
Primörsallad, stekt potatis, kryddsmör
& rödvinssky

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 & marinera-
de 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,
gräddesaffran. 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 vårprimörer, 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)