

## AUBERGINE

Våra

## FÖRDRINKAR

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

168kr

*Fläder & Lychee*

Gin, Fläder, Lychee, Citron &amp; Äggvita

168kr

*Pornstar Martini*

Vodka, passionsfrukt &amp; vanilj

168kr

*Negroni*

Gin, Campari &amp; Vermouth

168kr

*Old Fashioned*

Bourbon, Socker &amp; Angostura

165kr

*Dry Martini*

Gin &amp; Vermouth

168kr

## Ett Glas Bubbel?

*Cava - Jaume Serra*

120 kr

*Champagne - Pol Roger*

195 kr

## KÖKSMÄSTARENS VAL

## - SPARISSOPPA -

2022 BRÜNDLMAYER GRÜNER VELTLINER, NIEDERÖSTERREICH

## - LAMMYTTERFILÉ "PROVENCALE" -

2017 CHÂTEAU PEYMARTIN, SAINT-JULIEN, BORDEAUX

## - FRITERAD MUNK "BANANA SPLIT" -

2015 CHÂTEAU GRAND PEYROT, BORDEAUX

620 KR

VINPAKET 465 KR



## FÖRRÄTTER

**GAMBAS AL AIJILLO** 155  
Argentinska rödräkor i het vitlöksolja med "pan con tomate" & aioli**GRATINERAD GETOST** 165/225  
Confiterade gulbeter, rostad chili-honung, pinjenötter, machésallad & ramslöksvinegrette**VIT SPARRIS** 195  
Kalix löjrom, brynt smör-hollandaise, frasig juliennepotatis & ramslök**CARPACCIO** 210  
Tunt skuren oxfile, kronärtskocka, parmesan, pinjenötter, ruccola, citron & olivolja**SPARRISSOPPA** 180  
Smörstekta gödkalvsbräss, ättika, dill, gurka & friterad jordärtskocka**RÅBIFF** 170  
Grovmålet ytterlår, dragoncrème, eldad tomat, kapris & frasig juliennepotatis**TOAST SKAGEN** 185/285  
Klassisk skagenröra serverad på smörstekt levain toppad med Kalix löjrom, dill & citron**CHARK & OST** 255  
Bresaola, spinata calabra, fänkålssalami, manchego & talleggio. Serveras med marconamandlar & marinerade oliver

## VARMRÄTTER

**TRYFFELPIZZA** 235  
Pizza bianco, portabellosvamp, spenat, parmesan, schalottenlök & burrata**TONFISK NIÇOISE** 255  
Halstrad tonfisk, kapris, tomat, ägg, oliver, hjärtsallad, kronärtskocka, sardellecreme, färskpotatis & grillad citron**KALVKÖTTBULLAR** 240  
Portergräddsås, potatispuré, rårörda lingon & pressgurka**RÅBIFF** 265  
Grovmålet ytterlår, dragoncrème, eldad tomat, kapris & frasig juliennepotatis. Serveras med pommes frites.**PEPPARSTEKT OXFILE** 345  
Grillad grön sparris, sotad tomat & rödvinsk. Serveras med pommes frites & bearnaisesås**BAKAD SPETSKÅL** 240  
Murkelsås, örtslungade vårprimörer, tryffelkräm, parmesan & frasig jordärtskocka**KYCKLING & TRYFFEL** 295  
Tryfferad ballotine på Svensk kyckling, murkelsås, spetskål, tryffelkräm & confiterad gulbeter**LAMMYTTERFILÉ "PROVENCALE"** 325  
Lågtempererat lammytterfilé, serveras med smörslungade vårprimörer, färskpotatis, ramslöksemulsion, rödvinsk & friterad vitlök**AUBERGINES FISKGRYTA** 265  
Vår klassiska fiskgryta som varit med sedan start. Regnbåge, kolja, räkor, blåmusslor, tomat, vitt vin, grädd, saffran. Serveras med aioli & krutonger**BAKAD FJÄLLRÖDING** 305  
Brynt smörhollandaise, örtslungade vårprimörer, färskpotatis & Kalix löjrom**KVÄLLENS TAVLA**  
Serveras tisdagar - fredagar. Se svarta tavlan eller fråga din servitör

## SNACKS

*Potatischips 110kr*  
*Kronärtskockskräms & parmesan**Marinerade Oliver 70 kr**Marconamandlar 85 kr**Tryffelcashew 75 kr**Fänkålssalami 30 gram 85 kr**Spinata Calabra 30 gram 85 kr**Bresaola 30 gram 85 kr*

## DESSERTER

**CRÈME BRULÉE** 120  
Klassiskt smaksatt med vanilj från Tahiti**FRITERAD MUNK "BANANA SPLIT"** 130  
Nyfriterad munk, bananglass, salt kolasås, & hasselnötter**RABARBER** 125  
Inkockt rabarber, vaniljcreme, krossade drömmar & rabarbersorbet**CHOKLADMOUSSE** 95  
Rårörda bär, mandel, flingsalt & olivolja**OSTAR** 180  
Taleggio, Saint Agur & Manchego  
Serveras med fröknäcke & fikonmarmelad**GLASS** 50  
Vanilj eller Banan**SORBET** 50  
Rabarber

## ALLERGIER?

Fråga oss vad maten innehåller.

RESTAURANT  
**AUBERGINE**  
BAR & MATSAL

Våra  
**DRINKAR**

*Moscow Mule*

Vodka, Ginger Beer & Lime  
168kr

*Paloma*

Tequila, Lime & Grapesoda  
168kr

*Mojito*

Rom, Mynta, Lime & Socker  
168kr

*Tom Collins*

Gin, Citron, Socker & Soda  
168kr

*Whiskey Sour*

Bourbon, Citron,  
Socker, Angostura & Äggvita  
168kr

**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, Robertson	155/680
2021	Gemma Langhe Nebbiolo, Piemonte	180/790
2017	Château Peymartin, Saint-Julien Bordeaux	200/890
2017	Bolla LePoiiane Amarone della Valpolicella DOCG, Veneto	210/920
2021	McManis Family Vineyards Pinot Noir California	165/730
2017	Wena! Cabernet Sauvignon Grand Reserva, Maule	160/740
2020	Condesa de Leganza Tempranillo, Castilla-La-Mancha	120/510

**VITT**

2022	Bründlmayer Grüner Veltliner, Niederösterreich	165/720
2022	Domaine Ellevin Chablis, Bourgogne	185/890
2021	Bogle Vineyards, Chardonnay, California	170/740
2021	Domaine Thomas Sancerre Le Pierrier Loire	195/860
2022	Weingut Scheuermann Riesling, (1000 ml) Pfalz	150/830
2021	Aveleda Alvarinho, Vinho Verde	120/510

**ROSA/ORANGE**

2023	M De Minuty Rosé, Provence	150/655
2020	Le Fief Noir Contact (Chenin Blanc) Loire	185/820

**BUBBEL**

NV	Jaume Serra Cava Brut Nature, Penedès	120/540
NV	Pol Roger, Brut Réserve, Champagne.	195/1240

**ÖL & CIDER**

**ÖL PÅ FLASKA**

Nya Carnegiebryggeriet Kellerbier, 5.9 % 33cl	94
Carlsberg Hof, Danmark 4,2% 33cl	70
Kronenbourg 1664 Blanc, Frankrike 5,0 % 33 cl	81
Erdinger Hefe Weissbier, Tyskland 5,5% 50cl	89
Estrella Galica (Glutenfri), Spanien 5,5% 33cl	79
Folkes Tjocke Stout, Sverige, 6,0 % 33 cl	119

**ÖL PÅ FAT**

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

**CIDER**

Cidraie Original, Frankrike 4,0% 33cl	89
---------------------------------------	----

Alkoholfria  
**DRINKAR**

*Lemonad*

Citron, Socker & Soda  
79kr

*Hallonad*

Citron, Socker, Hallon & soda  
79kr

**ALKOHOLFRITT**

Dr. Lo Riesling 0,0%, Tyskland	85
Rålund Kallpressad Blåbär, Sverige	95
Eriksberg 0,0% 33cl, Sverige	59
Brooklyn Special Effect IPA, 0,5% 33cl, USA	59
Richard Juhlin Sparkling 0,0% Frankrike	110
Galipette Cidre 0,3% 33 cl Frankrike	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!*

