

RESTAURANT

AUBERGINE

BAR & MATSAL

Dagens

LUNCH 175

SERVERAS MELLAN 11.30- 14.30

Tisdag 25/6

STEAK SALAD

Kalv Tri-Tip, avokado, picklad lök, tomat & chilimajonnäs

Onsdag 26/6

KALL INKOKT LAX

Dillmajonnäs, pressgurka, citron & örtslungad potatis

Torsdag 27/6

KYCKLING & SPARRISRISOTTO

Ruccola & parmesan

Fredag 28/6

SCHNITZEL

Fläkschnitzel med kryddsmör, grön sparris, rödvinssky & pommes frites

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	190/285
Klassisk skagenröra serverad på smörstekt levain toppad med löjrom, dill & citron	
GAMBAS AL AIJILLO	155
Argentinska rödräkor i het vitlöksolja med "pan con tomate" & aioli	
RÅBIFF	170
Grovmalet ytterlår, dragoncrème, eldad tomat, kapris & frasis juliennepotatis.	
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

POKÉ BOWL	175
Handskalade räkor, glasnudlar, avokado, koriander, mango, rödkål, chilimajonnäs, picklad rödlök, edamamebönor & sesamfrön	
BAKAD SPETSKÅL	195
Murkelsås, örtslungade vårprimörer, tryffelkräm, parmesan & frasis jordärtskocka	
GRATINERAD GETOST	225
Confiterade gulbetor, rostad chili-honung, pinjenötter, machésallad & ramslöksvinegrette	
TONFISK NIÇOISE	265
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	
RÅBIFF	270
Grovmalet ytterlår, dragoncrème, eldad tomat, kapris & frasis juliennepotatis. Serveras med pommes frites	
KALVKÖTTBULLAR	240
Portergräddsås, potatispuré, rårörda lingon & pressgurka	
LAMMYTTERFILÉ	325
Grillad aubergine, fetaost, mynta, espelettepeppar, bakad tomat & rostad färskpotatis	

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 0,3 % 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

CHOKLADTRYFFEL

Mörk chokladganache rullad i kakao

45

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 Pol Roger Brut Réserve Champagne , FR 200

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

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)