

RESTAURANT
AUBERGINE

BAR & MATSAL

Våra
FÖRDRINKAR

Rabarber Sour

Vodka, Rabarber,
Citron, Socker & Äggvita
168kr

Fläder & Lychee

Gin, Fläder, Lychee, Citron & Äggvita
168kr

Pornstar Martini

Vodka, passionsfrukt & vanilj
168kr

Negroni

Gin, Campari & Vermouth
168kr

Old Fashioned

Bourbon, Socker & Angostura
165kr

Dry Martini

Gin & Vermouth
168kr

Ett Glas Bubbel?

Cava - Jaume Serra

120 kr

Champagne - Pol Roger

200 kr

SVENSKA KLASSIKER

- S.O.S -

ERIKSBERG KARAKTÄR & 4 CL OP ANDERSSON

- KALVKÖTTBULLAR

2020 CONSTITUTION ROAD SHIRAZ, ROBERTSON

- FÄRSKA JORDGUBBAR

2015 CHÂTEAU GRAND PEYROT, BORDEAUX

520 KR

DRYCKESPAKET 470 KR



FÖRRÄTTER

PIEMENTOS DE PADRONES	115
Olivolja, flingsalt, espelettepeppar & parmesan	
GAMBAS AL AIJILO	155
Argentinska rödräkor i het vitlöksolja med "pan con tomate" & aioli	
S.O.S	160
Inlagd sill, ört & löjromssill & senapssill. Serveras med Västerbottenost, färskpotatis, knäckebröd & vispat brynt smör	
PORK BELLY "THAI" SLIDER	125/ST
Nattbakad fläksida serveras i bröd med som tam, rostade jordnötter, koriander & chilimajonnäs	
RÅBIFF	170
Grovmalet ytterlår, dragoncrème, eldad tomat, kapris & fräsigt juliennepotatis	
TOAST SKAGEN	190/285
Klassisk skagenröra serverad på smörstekt levain toppad med Kalix löjrom, dill & citron	
RÅSTEKT GRÖN SPARRIS	170
Ricotta, brynt salviasmör, grillad citron, pinjenötter & parmesan	
CHARK & OST	255
Jamon mangalicia, fänkålssalami, coppa di parma, brillat savarin & parmesan. Serveras med inlagda kronärtskockor, tapenad & crostini	

VARMRÄTTER

TRYFFELPIZZA	245
Pizza bianco, portabellosvamp, spenat, parmesan, schalottenlök & burrata	
TONFISK NIÇOISE	275
Halstrad tonfisk, kapris, tomat, ägg, oliver, hjärtsallad, kronärtskocka, sardellecreme, färskpotatis & grillad citron	
KALVKÖTTBULLAR	240
Portergräddsås, potatispuré, rårörda lingon & pressgurka	
RÅBIFF	270
Grovmalet ytterlår, dragoncrème, eldad tomat, kapris & fräsigt juliennepotatis. Serveras med pommes frites.	
PEPPARSTEKT OXFILÉ	355
Grillad grön sparris, dragonsmör & rödvinssky. Serveras med Fransk tomatsallad & pommes frites	
GNOCCHI	240
Färsk gnocchi, smörsås, färska örter, sommarprimörer, marconamandel & parmesan	
VITELLO TONNATO	270
Tunt skuren kalvstek, tonfiskcrème, kronärtskocka, kapris, parmesan, rucicola & citron. Serveras med rostad färskpotatis	
IBERICO KOTLETT	305
Salsa verde majonnäs, tomatvinegrette, pimientos de padrón, grillad mangold, mandel & rostad färskpotatis	
AUBERGINES FISKGRYTA	265
Vår klassiska fiskgryta som varit med sedan start. Lax, kolja, räkor, blåmusslor, tomat, vitt vin, grädde, saffran. Serveras med aioli & krutonger	
HALSTRAD GRAVAD RÖDING	295
Smörglaserade sommarprimörer, färskpotatis & sandefjordssås med forellrom, dill & gräslök	

SNACKS

<i>Löjromschips 120kr</i> <i>Kalix löjrom, finskuren rödlök, smetana & gräslök</i>
<i>Marinerade Oliver 70 kr</i>
<i>Marconamandlar 85 kr</i>
<i>Tryffelcashew 75 kr</i>
<i>Fänkålssalami 30 gram 85 kr</i>
<i>Jamon Mangalicia 30 gram 85 kr</i>
<i>Coppa di Parma 30 gram 85 kr</i>



VÅRA SNAPSAR

O.P. ANDERSSON 32/CL
HALLANDS FLÄDER 30/CL
SKÅNE AKVAVIT 32/CL
AALBORG JUBILEUM 30 CL

DESSERTER

CRÈME BRULÉE	120
Klassiskt smaksatt med vanilj från Tahiti	
FRITERAD MUNK "SWEDISH FIKA"	130
Nyfriterad munk med kardemumma, kanel & vaniljglass	
FÄRSKA JORDGUBBAR	125
Mjuk mandelkaka, fläder & lättvispad grädde	
CHOKLADTRYFFEL	45
Mörk chokladganache rullad i kakao	
OST	155
Brillat savarin karamelliserad med honung & hasselnötter. Serveras med balsamicomarinerade jordgubbar & crostini	
GLASS	50
Vanilj	
SORBET	50
Fråga oss om dagens smak!	

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	145/640
	<i>Rhône</i>	
2020	Constitution Road Shiraz, <i>Robertson</i>	155/680
2021	Gemma Langhe Nebbiolo, <i>Piemonte</i>	180/790
2017	Château Peymartin, <i>Saint-Julien Bordeaux</i>	200/890
2021	McManis Family Vineyards Pinot Noir	165/730
	<i>California</i>	
2017	Wena!, Cabernet Sauvignon Grand Reserva, <i>Maule</i>	160/740
2020	Condesa de Leganza Tempranillo, <i>Castilla-La-Mancha</i>	120/510

VITT

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

ROSA/ORANGE

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

BUBBEL

NV	Jaume Serra Cava Brut Nature, <i>Penedès</i>	120/540
NV	Pol Roger, Brut Réserve, <i>Champagne</i>	200/1190

ÖL & CIDER

ÖL PÅ FLASKA

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

ÖL PÅ FAT

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

CIDER

Cidraie Original, <i>Frankrike</i> 4,0% 33cl	89
--	----

Alkoholfria
DRINKAR

Lemonad

Citron, Socker & Soda
79kr

Hallonad

Citron, Socker, Hallon & soda
79kr

ALKOHOLFRITT

Dr. Lo Riesling 0,0%, <i>Tyskland</i>	85
Rålund Kallpressad Blåbär, <i>Sverige</i>	95
Eriksberg 0,0% 33cl, <i>Sverige</i>	59
Brooklyn Special Effect IPA, 0,5% 33cl, <i>USA</i>	59
Richard Juhlin Sparkling 0,0%	110
<i>Frankrike</i>	
Galipette Cidre 0,3% 33 cl	84
<i>Frankrike</i>	

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!

