

RESTAURANT

## AUBERGINE

BAR &amp; MATSAL

Våra

## FÖRDRINKAR

## Rabarber Sour

Vodka, Rabarber,  
Citron, Socker & Äggvita

168kr

## Fläder &amp; 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 - Faustino

120 kr

## Champagne - Pol Roger

200 kr

## SVENSKA KLASSIKER

## - TOAST SKAGEN -

ERIKSBERG KARAKTÄR &amp; 4 CL OP ANDERSSON

## - KALVKÖTTBULLAR

2020 CONSTITUTION ROAD SHIRAZ, ROBERTSON

## - HJORTRON

2015 CHÂTEAU GRAND PEYROT, BORDEAUX

545 KR

DRYCKESPAKET 470 KR



## FÖRRÄTTER

**GAMBAS AL AIJILO** 155  
Argentinska rödräkor i het vitlöksolja med "pan con tomate" & aioli**LAXTARTAR** 160  
Ricotta, gravad citrus, rostad chiliolja, pinjenötter & basilika**KANTARELLTOAST** 195  
Svenska gräddstekta kantareller, smörstekt levainbröd & picklad schalottenlök**ARRANCINI & TRYFFEL** 145  
Friterade risottobollar, tomatvinegrette & tryffelmajonnäs**RÅBIFF** 180  
Grovmalet ytterlår, dijonmajonnäs, picklade kantareller, parmesan & rotfruktschips**TOAST SKAGEN** 190/285  
Klassisk skagenröra serverad på smörstekt levain toppad med Kalix löjrom, dill & citron**HONUNGSGRATINERAD GETOST** 165  
Smörkokta rödbetor, rödbetscrème, gröna blad & kanderade hasselnötter**CHARK & OST** 255  
Jamon mangalicia, fänkålssalami, coppa di parma, brillat savarin & parmesan. Serveras med inlagda kronärtskockor & oliver

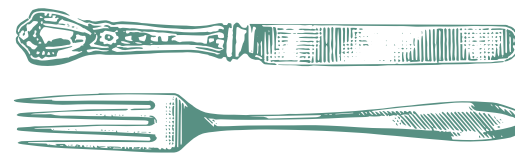
## VARMRÄTTER

**OXKIND "BOLOGNESE"** 265  
Ragu på oxkind, smörad färsk pappardellepasta, parmesan, frasiga brödsbulor & färsk basilika**CAESARSALLAD** 245  
Kryddstekt majskryckling, caesardressing, pancetta, krutonger & parmesan**KALVKÖTTBULLAR** 250  
Portergräddsås, potatispuré, rårörda lingon & pressgurka**RÅBIFF** 270  
Grovmalet ytterlår, dijonmajonnäs, picklade kantareller, parmesan & rotfruktschips. Serveras med pommes frites & grönsallad**OXFILÉ Tournedos** 355  
Smörstekt haricot verts, pepparsås, grönsallad & pommes frites**KANTARELLRISOTTO** 270  
Svenska kantareller, schalottenlök, parmesan & rotfruktschips**HONUNGSGRATINERAD GETOST** 265  
Smörkokta rödbetor, rödbetscrème gröna blad & kanderade hasselnötter**AUBERGINES FISKGRYTA** 265  
Vår klassiska fiskgryta som varit med sedan start. Lax, kolja, räkor, blåmusslor, tomat, vitt vin, grädde, saffran. Serveras med aioli & krutonger**BAKAD RÖDING** 315  
Smörsås, kantareller, Kalix löjrom, picklad schalottenlök, kokt potatis & fänkålsrudité**KALVENTRECÔTE** 310  
Rosastekt kalv, stekta kantareller, pärlök, pancetta & rödvinsky. Serveras med potatispuré smaksatt med rostad vitlök

## ALLERGIER?

Fråga oss vad maten innehåller.

## SNACKS

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

## 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**CHOKLAD & HALLON** 135  
Mörk chokladbrownie, hallonsorbet, vit espressoganasch, färska hallon & kanderade hasselnötter**HJORTRON** 125  
Mjuk mandelkaka, hjortronkompott & lättvispad grädde**CHOKLADTRYFFEL** 45  
Mörk chokladganache rullad i kakao**OSTAR** 195  
Brillat savarin, Parmesan & Saint Agur. Serveras med fikonmarmelad & knäcke**GLASS** 50  
Vanilj**SORBET** 50  
Fråga oss om dagens smak!

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
2021	McManis Family Vineyards Pinot Noir	165/730
	<i>California</i>	
2017	¡Wena!.Cabernet Sauvignon Grand Reserva, <i>Maule</i>	160/740
2020	Roberto Sarotto, Barolo, <i>Piemonte</i>	210/930
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 Dr. Loosen Blue Slate Riesling, <i>Mosel</i>	155/690
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	Faustino Cava Brut, <i>Rioja</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  
79k

*Hallonad*

Citron, Socker, Hallon & soda  
79k

**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!*

