

AUBERGINE

Våra

FÖRDRINKAR

Rabarber Sour

Vodka, Rabarber,
Citron, Socker & Äggvita

168kr

Fläder & Lychee

Gin, Fläder, Lychee, Citron & Äggvita

168kr

Negroni

Gin, Campari & Vermouth

168kr

Old Fashioned

Bourbon, Socker & Angostura

165kr

Dry Martini

Gin & Vermouth

168kr

Ett Glas Bubbel?

Cava - Faustino

120 kr

Champagne - Pol Roger

200 kr

SOMMELIERENS VINTIPS TILL
TRYFFEL

2022 BORGOGNO ERA ORO RIESLING 1190

2016 BORGOGNO BAROLO RISERVA 1990

2014 BORGOGNO BAROLO FOSSATI 2290

2017 LANO GIANLUIGI BARBARESCO 1290

2020 MARCHESI ANTINORI TIGNANELLO 2400

2018 RIDOLFI BRUNELLO DI MONTALCINO 1220

GAJA - OLIKA ÅRGÅNGAR FRÅN 4500

Önskas

MER TRYFFEL?

KÖP GÄRNA TILL EXTRA TRYFFEL
TILL DAGSPRIS.

PRATA MED DIN SERVITÖR

FÖRRÄTTER

ARRANCINI & TRYFFEL

155

Friterade risottobollar, tomatvinegrette & tryffelmajonnäs

TONFISKTARTAR

175

Ponzumarinerad tonfisk, srirchamajonnäs, salladslök, koriander, wakame, friterad lök & cashewnötter

STRACCIATELLA & TRYFFEL

185

Vispad tryffelburrata, grillat bröd med smörstekt svamp & picklad schalottenlök

RÅBIFF & TRYFFEL

195

Grovmålet ytterlår, silverlök, tryffelmajonnäs, friterad palsternacka, picklad höstsvamp, parmesan & svart tryffel

TOAST SKAGEN

195/285

Klassisk skagenröra serverad på smörstekt levain toppad med Kalix löjrom, dill & citron

TRYFFELÄGGRÖRA

185

Krämig äggröra med färsk svart tryffel, jamon mangalica & tryffelpecorino

ANKLEVERPARFAIT

225

Brioche, aprikosmarmelad, cornichons, pistagenötter & svart tryffel

TRYFFELDELI

255

Tryffelsalami, jamon mangalica & coppa di parma. Serveras med marinerade kronärtskockor, oliver, tryffelpecorino & tryfferad brillat savarin

VARMRÄTTER

OXKIND "OSSO BUCO"

275

Rödvinbräserverad oxkindsragu, tryffelrisotto, friterad palsternacka & svart tryffel

CAESARSALLAD

245

Kryddstekt majskykling, caesardressing, pancetta, krutonger & parmesan

KALVKÖTTBULLAR

250

Portergräddsås, potatispuré, rårörda lingon & pressgurka

RÅBIFF

270

Grovmålet ytterlår, silverlök, tryffelmajonnäs, friterad palsternacka, picklad höstsvamp, parmesan & svart tryffel. Serveras med pommes frites & grönsallad

HJORTYTTERFILÉ & TRYFFEL

365

Pepparstekt hjortytterfilé, tryfferad potatisgratäng, ankleversky, portvinsglacerad lök, höstsvamp, savoykål & svart tryffel

TRYFFELRISOTTO

310

Smörstekt & syltad höstsvamp, rostad kycklingbuljong, tryffelsmör, parmesan, krispig kål & vit färsk tryffel

ROSTAD BUTTERNUTPUMPA

265

Getostcrème, brynt tryffelsmör, höstsvamp, lingon, Svenskt höstäpple & friterad kål

AUBERGINES FISKGRYTA

265

Vår klassiska fiskgryta som varit med sedan start. Lax, kolja, räkor, blåmusslor, tomat, vitt vin, grädde, saffran. Serveras med aioli & krutonger

SMÖRSTEKT TORSKRYGG & TRYFFEL

355

Savoykål, grillad citron, brynt tryffelsmör, friterad kapris, tryffelpotatispuré & svart färsk tryffel

TRYFFELPASTA SVART/VIT

305/355

Färsk pappardellepasta, mascarpone, rostad kycklingbuljong, tryffelsmör, parmesan & babyspenat. Välj mellan svart eller vit tryffel!

ALLERGIER?

Fråga oss vad maten innehåller.

SNACKS

Löjromschips 120kr
Kalix löjrom, finskuren rödlök, smetana & gräslök

Marinerade Oliver 70 kr

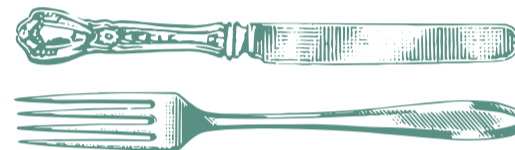
Marconamandlar 85 kr

Tryffelcashew 75 kr

Tryffelsalami 30 gram 85 kr

Jamon Mangalica 30 gram 85 kr

Coppa di Parma 30 gram 85 kr

Tryfferad Brillat Savarin 105 kr
med tryffelhonung

AUBERGINES TRYFFELMENY

- TRYFFELDELI -

2019 FRANCO MOLINO BARBERA D'ALBA

- TRYFFELPASTA

2020 GEMMA LANGHE NEBBIOLO

-HJORTYTTERFILÉ & TRYFFEL

2015 ROBERTO SAROTTO BAROLO

-CHOKLAD & HALLON

2021 CANTINA VALPANTENA RECIOTO DELLA VALPOLICELLA

795 KR

DRYCKESPAKET 655 KR

DESSERTER

CRÈME BRULÉE

125

Klassiskt smaksatt med vanilj från Tahiti

CHOKLAD & HALLON

130

Mörk chokladbrownie, hallonsorbet, vit espressoganasch & färska hallon

BRÖDPUDDING

135

Bakad vaniljkräm, Svenska höstäpplen, rostade hasselnötter & vaniljglass

CHOKLADTRYFFEL

55

Mörk chokladganache rullad i kakao

OSTAR

195

Brillat savarin fylld med tryffel, Moliterno & Gruyere. Serveras med knäcke & tryffelhonung

GLASS

50

Vanilj

SORBET

50

Hallon