

## AUBERGINE

Våra

## FÖRDRINKAR

## Rabarber Sour

Vodka, Rabarber,  
Citron, Socker & Äggvita

168kr

## Fläder &amp; Lychee

Gin, Fläder, Lychee, Citron &amp; Äggvita

168kr

## Strawberry Amore

Vodka, Amaretto, jordgubb &amp; citron

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

125 kr

## 1 Champagne - Pol Roger

200 kr

## SOMMELIERENS VINTIPS TILL

## TRYFFEL

2022 BORGOGNO ERA ORA 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  
DACSPRIS.

PRATA MED DIN SERVITÖR

## FÖRRÄTTER

## ARRANCINI &amp; TRYFFEL

155

Friterade risottobollar, tomatvinegrette &amp; tryffelmajonnäs

## TONFISKTARTAR

175

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

## STRACCIATELLA &amp; TRYFFEL

185

Vispad tryffelburrata på grillat bröd med smörstekt svamp, silverlök &amp; svart tryffel

## RÅBIFF &amp; TRYFFEL

195

Grovmalet ytterlår, silverlök, tryffelmajonnäs, rotfruktschips, picklad höstsvamp, parmesan &amp; svart tryffel

## TOAST SKAGEN

195/285

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

## TRYFFELÄGGRÖRA

185

Krämig äggröra med färsk svart tryffel, jamon mangalicia &amp; tryffelpecorino

## ANKLEVERPARFAIT

225

Brioche, aprikosmarmelad, cornichons, syrad lök, pistagenötter &amp; svart tryffel

## TRYFFELDELI

255

Tryffelsalami, jamon mangalicia &amp; coppa di parma. Serveras med marinerade kronärtskockor, tryffelpecorino &amp; tryfferad brillat savarin

## VARMRÄTTER

## OXKIND "OSSO BUCO"

285

Rödvinbräserverad oxkindsragu, tryffelrisotto, gremolata, rotfruktschips, parmesan &amp; svart tryffel

## CAESARSALLAD

245

Kryddstekt majskyckling, caesardressing, rökt sidfläsk, krutonger &amp; parmesan

## KALVKÖTTBULLAR

250

Gräddsås, potatispuré, rårörda lingon &amp; pressgurka

## RÅBIFF

270

Grovmalet ytterlår, silverlök, tryffelmajonnäs, rotfruktschips, picklad höstsvamp, parmesan &amp; svart tryffel. Serveras med pommes frites &amp; grönsallad

## HJORTYTTERFILÉ &amp; TRYFFEL

365

Pepparstekt hjortytterfilé, tryfferad potatisgratäng, ankleversky, portvinsglacerad lök, höstsvamp, spetskål &amp; svart tryffel

## TRYFFELRISOTTO

310

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

## ROSTAD BUTTERNUTPUMPA

265

Getostcrème, brynt tryffelsmör, höstsvamp, lingon, Svenskt höstäpple &amp; 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 &amp; krutonger

## SMÖRSTEKT TORSKRYGG &amp; TRYFFEL

355

Spetskål, grillad citron, brynt tryffelsmör, friterad kapris, tryffelpotatispuré &amp; svart tryffel

## TRYFFELPASTA SVART/VIT

305/355

Färsk pappardellepasta, mascarpone, rostad kycklingbuljong, tryffelsmör, parmesan &amp; 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

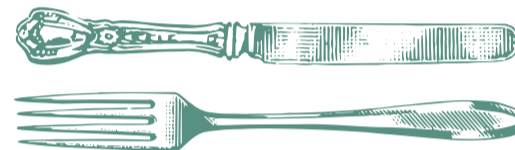
Marconamandlar 85 kr

Tryffelcashew 75 kr

Tryffelsalami 30 gram 85 kr

Jamon Mangalicia 30 gram 85 kr

Coppa di Parma 30 gram 85 kr

Tryfferad Brillat Savarin 105 kr  
med tryffelhonung

## CHEF'S CHOICE

## - TRYFFELDELI -

2019 FRANCO MOLINO, BARBERA D'ALBA, PIEDMONT

## -HJORTYTTERFILÉ &amp; TRYFFEL

2018 CHÂTEAU LA FON DE BERGER, BORDEAUX

## -CHOKLAD &amp; HALLON

2021 CANTINA VALPANTENA RECIOTO DELLA VALPOLICELLA

645 KR

DRYCKESPAKET 475 KR

## DESSERTER

## CRÈME BRULÉE

125

Klassiskt smaksatt med vanilj från Tahiti

## CHOKLAD &amp; HALLON

130

Mörk chokladbrownie, hallonsorbet, vit espressoganasch &amp; färska hallon

## BRÖDPUDDING

135

Bakad vaniljkräm, Svenska höstäpplen, rostade hasselnötter &amp; vaniljglass

## CHOKLADTRYFFEL

55

Mörk chokladganache rullad i kakao

## OSTAR

195

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

## GLASS

50

Vanilj

## SORBET

50

Hallon

RESTAURANT  
**AUBERGINE**  
BAR & MATSAL

Våra  
**DRINKAR**

*Pornstar Martini*

Vodka, passionsfrukt & vanilj  
168kr

*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!**

2016 BORGOGNO BAROLO RISERVA DOCG  
1990

Ett måste till tryffel!  
Med smak av körsbär, tranbär, hallon, torkade kryddor, jord och läder finner vi i denna flaska!

**VINER PÅ GLAS**

**RÖTT**

2019	Franco Molino Barbera d'Alba <i>Piemonte</i>	170/765
2020	Constitution Road Shiraz, <i>Robertson</i>	155/680
2021	Gemma Langhe Nebbiolo, <i>Piemonte</i>	180/790
2022	Bogle Vineyards Pinot Noir <i>California</i>	165/730
2018	Château La Fon Du Berger, <i>Haut-Médoc</i> <i>Bordeaux</i>	190/840
2020	Roberto Sarotto, Barolo, <i>Piemonte</i>	210/930
2020	Condesa de Leganza Tempranillo, <i>Castilla-La-Mancha</i>	125/520

**VITT**

2023	Domaine Ellevin Chablis, <i>Bourgogne</i>	185/890
2022	Bogle Vineyards, Chardonnay, <i>California</i>	170/740
2021	Domaine Thomas Sancerre Le Pierrier <i>Loire</i>	195/860
2022	Weingut Dr. Loosen Blue Slate Riesling, <i>Mosel</i>	155/690
2023	Gustave Lorentz, Gewürztraminer, <i>Alsace</i>	165/720
2021	Aveleda Alvarinho, Vinho Verde	125/520

**ROSA/ORANGE**

2023	M De Minuty Rosé, <i>Provence</i>	150/655
2020	Pino Román Naranjo, <i>Valle del Itata</i>	185/820

**BUBBEL**

NV	Faustino Cava Brut, <i>Rioja</i>	125/560
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**

Boulard Cidre, <i>Frankrike</i> 4,5% 33cl	89
---	----

Alkoholfria  
**DRINKAR**

*Lemonad*

Citron, Socker & Soda  
79k

*Jordgubbslemonad*

Citron, Socker, Jordgubb & 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% <i>Frankrike</i>	110
Galipette Cidre 0,3% 33 cl <i>Frankrike</i>	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!*

