

RESTAURANT
AUBERGINE

BAR & MATSAL

Dagens

LUNCH 175

SERVERAS MELLAN 11.30 - 14.30

Tisdag 19/11

HOISINMARINERAD KYCKLINGLÅRFILÉ
Glasnudelsallad, sesamfrön,
cashewnötter, koriander & srirachamajonnäs

Onsdag 20/11

WALLENBERGARE
Ärtor, rårörda lingon, brynt smör
& potatispuré

Torsdag 21/11

OXRULLADER
Rökt sidfläsk, smörstekt broccoli,
svartvinbärsgelé,
pressgurka, gräddsås & kokt potatis

Fredag 22/11

HALSTRAD RÅBIFF
Örtsmör, bakad tomat, grönsallad,
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

FÖRRÄTTER

LÖJROMSCHIPS 120
Kalix löjrom, pottaischips, gräslök & finskuren
rödlök

TOAST SKAGEN 190/285
Klassisk skagenröra serverad på smörstekt levain
toppad med löjrom, dill & citron

TONFISKTARTAR 175
Ponzumarinerad tonfisk, srirachamajonnäs,
salladslök, koriander, wakame, friterad lök
& cashewnötter

RÅBIFF 195
Grovmalet ytterlår, silverlök, tryffelmajonnäs,
rotfruktschips, picklad höstsvamp,
parmesan & svart tryffel

STRACCIATELLA & TRYFFEL 185
Vispad tryffelburrata, grillat bröd med smörstekt
svamp & picklad schalottenlök



VARMRÄTTER

CAESARSALLAD 245
Kryddstekt majs kyckling, caesardressing, rökt
sidfläsk, krutonger & parmesan

TRYFFELPASTA SVART/VIT 305/355
Färsk pappardellepasta, mascarpone, rostad
kycklingbuljong, tryffelsmör, parmesan &
babyspenat. Välj mellan svart eller vit 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

RÅBIFF 270
Grovmalet ytterlår, silverlök, tryffelmajonnäs,
rotfruktschips, picklad höstsvamp,
parmesan & svart tryffel.
Serveras med pommes frites & grönsallad

KALVKÖTTBULLAR 250
Portergräddsås, potatispuré, rårörda lingon &
pressgurka

HORTYTTERFILÉ & TRYFFEL 365
Pepparstekt hjortytterfilé, tryfferad
potatisgratäng, ankleversky, portvinsglacerad lök,
höstsvamp, spetskål & svart tryffel

ALLERGIER? FRÅGA OSS VAD MATEN INNEHÅLLER

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

Fråga din servitör om dagens smak

50



Våra

VINER PÅ GLAS

MOUSSERANDE

NV Faustino Cava Brut , 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

2021 Gemma Langhe Nebbiolo, IT 180

2022 Bogle Vineyards Pinot Noir, USA 165

2020 Roberto Sarotto Barolo, IT 210

2018 Château La Fon De Berger, Bordeaux, FR 190

VITT

2021 Aveleda Alvarinho, PT 85

2022 Domaine Ellevin Chablis FR 185

2023 Gustave Lorentz Gewürztraminer, FR 165

2021 Bogle Vineyards Chardonnay, USA 165

2022 Domaine Thomas Sancerre Le Pierrier, FR 195

2022 Weingut Dr. Loosen Riesling, DE 155

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)