

RESTAURANT  
**AUBERGINE**

BAR & MATSAL

*Dagens*

## LUNCH 175

SERVERAS MELLAN 11.30 - 14.30

*Tisdag 26/11*

KRYDDSTEKT KYCKLINGKLUBBFILÉ  
Mojo rojo, grillade grönsaker  
& rostad potatis

*Onsdag 27/11*

VILTFÄRSBIFF  
Gräddstuvad spetskål, svartvinbärgsgelé och  
potatispuré smaksatt med Västerbottenost

*Torsdag 28/11*

LAMMROSTBIFF  
Tomat & fetaostsallad, rosmarinsky  
& potatisgratäng

*Fredag 29/11*

SCHNITZEL  
Fläskschnitzel från Lövsta gård med  
surkål, sardellsmör

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, srirchamajonnäs,  
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,  
gräde, 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)