

RESTAURANT
AUBERGINE

BAR & MATSAL

Våra
FÖRDRINKAR

Rabarber Sour

Vodka, Rabarber,
Citron, Socker & Äggvita

168kr

Fläder & Lychee

Gin, Fläder, Lychee, Citron & Äggvita

168kr

Ananas & Kokos

Rom, Ananas, Kokos, Citron & Socker

168kr

Negroni

Gin, Campari & Vermouth

168kr

Old Fashioned

Bourbon, Socker & Angostura

165kr

Dry Martini

Gin & Vermouth

168kr

Ett Glas Bubbel?

Cava - Faustino

125 kr

Champagne - Pol Roger

200 kr

KÖKSMÄSTARENS VAL

- RAVIOLI & LÖJROM -

2023 ELLEVIN CHABLIS, BOURGOGNE

- RYGGBIFF CAFÉ DE PARIS

2018 CHÂTEAU LA FON DE BERGER, BORDEAUX

- CHOKLADFONDANT

2021 CANTINA VALPANTENA RECIOTO DELLA VALPOLICELLA

665 KR

DRYCKESPAKET 470 KR



FÖRRÄTTER

RÅBIFF PELLE JANZON

195

Grovmalet Svenskt ytterlår, lörom, smörstekt toast, äggula, rödlök, dill, citron, smetana & pepparrot

RAVIOLI & LÖJROM

190

Färsk pasta fylld med färskost. Serveras med friterad grönkål, hasselnötter, brynt smörsås med löjrom & färska örter

GRATINERAD GETOST

165

Variation på pumpa, granatäpple, hasselnötter, friterad grönkål & tryffelhonung

ELDAD LAX

175

Kryddstekt rå lax, pepparrotscrème, löjrom, frasig kavring & crudité på gurka, grönt äpple & fänkål

BURRATA CAPRESE

160

Bakad tomat, prosciutto crudo, rucicola, rostade pinjenötter & lagrad balsamico

TOAST SKAGEN

190/285

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

POTATIS & LÖJROM

180

Potatisterinne med Västerbottenost. Serveras med löjrom, rödlök, smetana, gräslök & dill

CHARK & OST

255

Spianata piccante, fänkålssalami & prosciutto crudo. Serveras med talleggio, tryffelpecorino, kronärtskocka & marinerade oliver

VARMRÄTTER

TAGLIATELLE "MOULE MARINIÈRE"

255

Färsk pasta med blåmusslor, vitt vin, vitlök, grädde & persilja

CAESARSALLAD

245

Kryddstekt majs kyckling, caesardressing, pancetta, krutonger & parmesan

KALVKÖTTBULLAR

250

Portergräddsås, potatispuré, rårörda lingon & pressgurka

RÅBIFF & TRYFFEL

270

Grovmalet ytterlår, kronärtskocka, tryffelmajonnäs, citron, rostade pinjenötter, olivolja, rucola & parmesan. Serveras med pommes frites

RYGGBIFF CAFÉ DE PARIS

370

Bakad tomat, haricot verts, café de parissmör, rödvinsås. Serveras med grönsallad & pommes frites

LÖJROMSPIZZA

315

Pizza bianco med Västerbottenost, löjrom, smetana, rödlök, dill & citron

BAKAD SPETSKÅL

265

Brynt smörsås, tryffelvinegrette, fräsiga rotfruktschips, parmesan & svart tryffel

AUBERGINES FISKGRYTA

265

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

TORSKRYGG & LÖJROM

355

Bakad torskrygg, brynt smörsås med löjrom & örter. Serveras med Potatisterinne med Västerbottenost, grillad citron & spetskål

RÖDVINSBRÄSSERAD OXKIND

280

Tryffelpotatispuré, skogschampinjon, sidfläsk, mäg-glaserade smålökar & rödvinsås

GRATINERAD GETOST

235

Variation på pumpa, granatäpple, hasselnötter, friterad grönkål & tryffelhonung

SNACKS

Löjromschips 130kr

Kalix löjrom, finskuren rödlök, smetana & gräslök

Marinerade Oliver 70kr

Marconamandlar 85kr

Tryffelcashew 75kr

Prosciutto Crudo 30 gram 85kr

Fänkålssalami 30 gram 85kr

Spianata Piccante 30 gram 85kr



VÅRA SNAPSAR

O.P. ANDERSSON 32/CL

HALLANDS FLÄDER 30/CL

SKÅNE AKVAVIT 32/CL

AALBORG JUBILEUM 30 CL

DESSERTER

CRÈME BRULÉE

125

Klassiskt smaksatt med vanilj från Tahiti

CHOKLADFONDANT

135

Vaniljglass, kanderade nötter & havtorn

BLÅBÄRSTARTELETTE

130

Blåbärskompott, färskostmousse, rostad mandel & oxalis

CHOKLADTRYFFEL

55

Mörk chokladganache rullad i kakao

OSTAR

165

Tryffelpecorino, Taleggio & Gorgonzola D.O.P. Serveras med kex & tryffelhonung

GLASS

50

Vanilj

SORBET

50

Fråga oss om dagens smak!

ALLERGIER?

Fråga oss vad maten innehåller.

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!

2017 CHÂTEAU PLINCE - POMEROL, BORDEAUX
1690

Ett väldigt elegant vin från Bordeaux i Frankrike.
Här hittar vi tydliga toner av mörka frukt, choklad,
kaffe, läder & jord

VINER PÅ GLAS

RÖTT

2022	Château Du Trignon, Côtes Du Rhône Rhône	155/680
2020	Constitution Road Shiraz, <i>Robertson</i>	160/690
2021	Gemma Langhe Nebbiolo, <i>Piemonte</i>	180/790
2022	Bogle Vineyards Pinot Noir California	165/730
2018	Château La Fon Du Berger, <i>Haut-Médoc</i> Bordeaux	190/840
2020	Roberto Sarotto, Barolo, <i>Piemonte</i>	210/930
2020	Condesa de Leganza Tempranillo, Castilla-La-Mancha	125/520

VITT

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

ORANGE

2020	Pino Román Naranjo, Valle del Itata	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, Danmark 4,2% 33cl	70
Kronenbourg 1664 Blanc, Frankrike 5,0 % 33 cl	81
Erdinger Hefe Weissbier, Tyskland 5,5% 50cl	89
Estrella Galica (Glutenfri), Spanien 5,5% 33cl	79
Folkes Tjocke Stout, Sverige, 6,0 % 33 cl	119

ÖL PÅ FAT

Kronenbourg 1664, Frankrike 5,0% 30cl	79
Eriksberg Karaktär, Sverige 5,4% 30cl	84
Brooklyn East IPA, USA 6,9 % 30cl	94

CIDER

Cidraie Original, Frankrike 4,0% 33cl	89
---------------------------------------	----

Alkoholfria
DRINKAR

Lemonad

Citron, Socker & Soda
79k

Jordgubbslemonad

Citron, Socker, Jordgubb & soda
79k

ALKOHOLFRITT

Dr. Lo Riesling 0,0%, Tyskland	85
Rålund Kallpressad Blåbär, Sverige	95
San Pellegrino Aranciatoa Rossa	55
Eriksberg 0,0% 33cl, Sverige	59
Brooklyn Special Effect IPA, 0,5% 33cl, USA	59
Richard Juhlin Sparkling 0,0% Frankrike	110
Galipette Cidre 0,3% 33 cl	84

KAFFE & TE

Bryggkaffe 40kr

Enkel/Dubbel Espresso 35/45kr

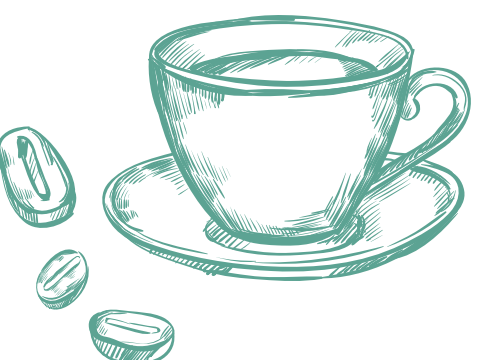
Cappuccino 50kr

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!