



RESTAURANT
AUBERGINE
BAR & MATSAL

MENY 1 *Menu 1*
520 SEK

TOAST SKAGEN

KLASSISK TOAST SKAGEN. SERVERAS PÅ SMÖRSTEKT KAVRING OCH TOPPAS MED LÖJROM FRÅN BOTTENVIKEN, CITRON & DILL
Classic Swedish Skagen with shrimps and mayo on toast with vendace roe, dill & lemon

STEAK MINUTE

UTBANKAD BIFF SOM SERVERAS MED ÄGGULA, PEPPARROT, POMMES FRITES & GRÖNSALLAD
Sirloin of beef. Served with horse radish, egg yolk, green salad and French fries

CRÈME BRÛLÉE.....

KLASSISKT SMAKSATT MED VANILJ
Crème brûlée flavoured with vanilla

MENY 2 *Menu 2*
450 SEK

RÅBIFF.....

SVENSKT YTTERLÅR, KARL-JOHANMAJONÄS, SKOGSCHAMPINJON, PARMESAN, SYRAD SILVERLÖK, FRITERAD JORDÄRTSKOCKA & KRASSE
Steak tartar with mayyo of "Karl-Johan" mushroom, parmegiano reggiano, pickled onion, crispy jerusalem artichoke and cress

BAKAD FJÄLLRÖDING.....

FORELLROM, BEURRE BLANC, SMÖRSTEKTA KANTARELLER, FÄNKÅL & KRONDILL
Baked char with trout roe, beurre blanc, chanterelles, fennel and dill

SVENSKA HÖSTÄPPLEN

BAKADE SVENSKA HÖSTÄPPLEN, MANDEL, SMULDEG, DULCE DE LECHE & VANILJGLASS
Baked Swedish apples with almonds, dulce de leche and vanilla ice cream

MENY 3 *Menu 3*
395 SEK

BURRATA

TOMATER, BASILIKA, OLIVOLJA & SURDEGSKRUTONG
Burrata cheese with tomatoes, olive oil and basil

TARTAR PÅ PORTABELLO

CONFITERAD PORTABELLOSVAMP, TRYFFELMAJONÄS PÅ KIKÄRTA, ÖRTOLJA, SYRAD SILVERLÖK, FRITERAD JORDÄRTSKOCKA & KRASSE
Tartar of portabello mushroom, vegan truffle mayyo, herb oil, pickled onion, crispy Jerusalem artichoke and cress

CRÈME BRÛLÉE.....

KLASSISKT SMAKSATT MED VANILJ
Crème brûlée flavoured with vanilla

