

RESTAURANT  
**AUBERGINE**

BAR & MATSAL

*Dagens*  
**LUNCH 175**

SERVERAS MELLAN 11.30- 14.30

*Tisdag 21/1*

SKALDJURSRISOTTO  
Parmesan & ruccolasallad

*Onsdag 22/1*

KALVSTEK  
Smörkokta morötter, svartvinbärsgelé,  
pressgurka, gräddsås & kokt potatis

*Torsdag 23/1*

PANNBIFF  
Brysselkål, rostad potatis,  
karamelliserad lök & pepparsås

*Fredag 24/1*

SCHNITZEL  
Fläskschnitzel, parmesansmör, råstekt  
potatis, grönsallad & rödvinssky

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**

ALLERGIER? FRÅGA OSS VAD MATEN INNEHÅLLER

**FÖRRÄTTER**

**LÖJROMSCHIPS** 130  
Kalix löjrom, pottaischips, gräslök & finskuren  
rödlök

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

**BURRATA CAPRESE** 160  
Bakad tomat, prosciutto crudo, rucicola, rostade  
pinjenötter & lagrad balsamico

**RÅBIFF PELLE JANZON** 195  
Grovmalet Svenskt ytterlår, löjrom, smörstekt  
toast, äggula, rödlök, dill, citron, smetana &  
pepparrot

**GRATINERAD GETOST** 165  
Variation på pumpa, granatäpple, hasselnötter, fri-  
terad grönkål & tryffelhonung



**VARMRÄTTER**

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

**GRATINERAD GETOST** 235  
Variation på pumpa, granatäpple, hasselnötter, fri-  
terad grönkål & tryffelhonung

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

**KALVKÖTTBULLAR** 250  
Portergräddsås, potatispuré, rårörda lingon &  
pressgurka

**RÖDVINSBRÄSSERAD OXKIND** 280  
Tryffelpotatispuré, skogschampinjon, sidfläsk,  
märg-glaserade smälökar & rödvinssås

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

San Pellegrino Aranciata Rossa 55kr

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)