

RESTAURANT
AUBERGINE

BAR & MATSAL

Dagens

LUNCH 175

SERVERAS MELLAN 11.30 - 14.30

Tisdag 4/2

KRYDDSTEKT KYCKLING

Risotto, parmesan & ruccolasallad

Onsdag 5/2

STEKT PANERAD SPÄTTA

Dansk remouladsås, gröna ärtor, citron & kokt potatis

Torsdag 6/2

PANNBIFF

Löksky, inlagda rödbetor, saltgurka & impotatis

Fredag 7/2

SCHNITZEL

Fläskschnitzel med örtsmör, surkål, råstekt potatis & 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, ruccola, 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, friterad grönkål & tryffelhonung



VARMRÄTTER

TAGLIATELLE AL PESTO 195

Burrata, ruccola bakade tomater & parmesan

CAESARSALLAD 245

Kryddstekt majskyckling, caesardressing, rökt sidfläsk, krutonger & parmesan

GRATINERAD GETOST 235

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

AUBERGINES FISKGRYTA 265

Vår klassiska fiskgryta som varit med sedan start. Lax, kolja, räkor, blåmusslor, tomat, vitt vin, gräddde, 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, mäg-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 205

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)