

AUBERGINE

Våra

FÖRDRINKAR

Rabarber Sour

Vodka, Rabarber,
Citron, Socker & Äggvita

168kr

Fläder & Lychee

Gin, Fläder, Lychee, Citron & Äggvita

168kr

Spicy Margarita

Tequila, Agave, Lime & Jalapeño

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 - André Clouet

205 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, lönjrom, smörstekt toast,
äggula, rödlök, dill, citron, smetana & pepparrot

RAVIOLI & LÖJROM

190

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

GRATINERAD GETOST

165

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

CEVICHE

175

Rödräkor, tonfisk, koriander, lime, chili,
havtorn, avokadodressing & krispig tortilla

BURRATA CAPRESE

165

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

TOAST SKAGEN

190/285

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

POTATIS & LÖJROM

185

Friterade krocketter fyllda med Västerbottenost.
Serveras med lönjrom, rödlök, smetana & 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,
grädd & persilja

CAESARSALLAD

245

Kryddstekt majskyckling, caesardressing,
sidfläsk, krutonger & parmesanost

KALVKÖTTBULLAR

250

Portergräddsås, potatispuré, rårörda lingon &
pressgurka

RÅBIFF

270

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

RYGGBIFF CAFÉ DE PARIS

375

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

LÖJROMSPIZZA

320

Pizza bianco med Västerbottenost, lönjrom,
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, torsk, räkor, blåmusslor, tomat, vitt
vin, grädd & saffran. Serveras med aioli &
krutonger

TORSKRYGG & LÖJROM

355

Bakad torskrygg, brynt smörsås med lönjrom &
örter. Serveras med friterade krocketter med
Västerbottenost, spetskål & grillad citron

RÖDVINSBRÄSSERAD OXKIND

285

Tryffelpotatispuré, skogschampinjon, sidfläsk,
marg-glaserade smålökar & rödvinssås

GRATINERAD GETOST

235

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

SNACKS

Lönjromschips 130kr

Kalix lönjrom, finskuren rödlök, smetana & gräslök

Marinerade Oliver 70 kr

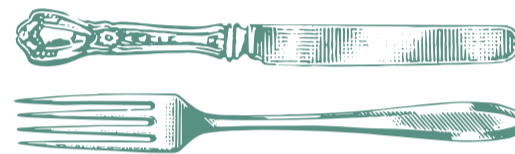
Marconamandlar 85 kr

Tryffelcashew 75 kr

Prosciutto Crudo 30 gram 85 kr

Fänkålssalami 30 gram 85 kr

Spianata Piccante 30 gram 85 kr



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

BLÅBÄR & MANDEL

130

Mandelkaka med brynt smör & vanilj.
Serveras med blåbärskompott &
lättsvispad grädd

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 168kr

Baileys Coffee 168kr

Kaffe Karlsson 168kr

Affogato 70kr



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

VITT

2023	Domaine Ellevin Chablis, <i>Bourgogne</i>	185/890
2022	Bogle Vineyards, Chardonnay, California	170/740
2023	Domaine Thomas Sancerre Le Pierrier	195/860
	<i>Loire</i>	
2022	Weingut Dr. Loosen Blue Slate Riesling,	155/690
	<i>Mosel</i>	
2023	Gustave Lorentz, Gewürztraminer,	165/720
	<i>Alsace</i>	
2023	Condesa de Leganza Verdejo,	125/520
	<i>Castilla-La-Mancha</i>	

BUBBEL

NV	Faustino Cava Brut, <i>Rioja</i>	125/560
NV	André Clouet Grande Réserve, <i>Champagne</i> .	205/1190

ÖL & CIDER

ÖL PÅ FLASKA

Nya Carnegiebryggeriet Kellerbier, 5.9 % 33cl	94
Carlsberg Hof, <i>Danmark</i> 4,2% 33cl	70
Kronenbourg 1664 Blanc, Frankrike 5,0 % 33 cl	81
Erdinger Hefe Weissbier, <i>Tyskland</i> 5,5% 50cl	89
Estrella Galica (Glutenfri), <i>Spanien</i> 5,5% 33cl	79
Folkes Tjocke Stout, <i>Sverige</i> , 6,0 % 33 cl	119

ÖL PÅ FAT

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

CIDER

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

Alkohol fria
DRINKAR

Lemonad

Citron, Socker & Soda

79k

Jordgubbslemonad

Citron, Socker, Jordgubb & soda

79k

ALKOHOLFRITT

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

KAFFE & TE

Bryggkaffe 45kr

Enkel/Dubbel Espresso 40/50kr

Cappuccino 55kr

Caffé Latte 55kr

Enkel/Dubbel Macchiato 45/55kr

Enkel Dubbel Cortado 45/55kr

Te 45 kr
(Rött, Grönt & Svart)

Psst! Vi har även koffeinfritt kaffe!

