

RESTAURANT  
**AUBERGINE**

BAR & MATSAL

*Dagens*  
**LUNCH 175**

SERVERAS MELLAN 11.30 - 14.30

*Tisdag 11/3*

GRILLAD KYCKLINGLÅRFILÉ  
Risotto, parmesan & ruccolasallad

*Onsdag 12/3*

PANNBIFF  
Pepparsås, haricot verts,  
svartvinbärsgelé & rostad potatis

*Torsdag 13/3*

KRÄMIG KALVGRYTA  
Champinjon, dijonsenap, ättiksgurka  
& potatispuré

*Freitag 14/3*

SCHNITZEL  
Fläskschnitzel med kryddsmör, 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 ELLER INTRESSERAD ÖVER VART MATEN

KOMMER IFRÅN? FRÅGA OSS I PERSONALEN!

**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 165  
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, fri-  
terad 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, 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,  
olvolja, rucola & parmesan.  
Serveras med pommes frites

KALVKÖTTBULLAR 250  
Portergräddsås, potatispuré, rårörda lingon &  
pressgurka

RÖDVINSBRÄSSERAD OXKIND 285  
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 205

### RÖTT

2022 Condesa de Leganza, Tempranillo , SP 85

2021 Château Du Trignon Côtes du Rhône, FR 145

2021 Constitution Road Shiraz, ZA 155

2022 Gemma Langhe Nebbiolo, IT 180

2022 Casas Patronales Pinot Noir, CL 165

2020 Roberto Sarotto Barolo, IT 210

2018 Château La Fon De Berger, Bordeaux, FR 190

### VITT

2023 Condesa de Leganza, Verdejo , SP 85

2023 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 40/50kr

Cappuccino 55kr

Caffé Latte 55kr

Enkel/Dubbel Macchiato 45/55kr

Enkel Dubbel Cortado 45/55kr

Te 40 kr  
(Rött, Grönt & Svart)