

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

- VIT SPARRIS "ROYAL" -

2022 WEINGUT DR. LOOSEN RIESLING BLUE SLATE, MOSEL

- GÖDKALV "STEAK FRITTE"

2018 CHÂTEAU LA FON DE BERGER, BORDEAUX

- RABARBER & MANDEL

2017 CHÂTEAU GRAND PEYROT, BORDEAUX

665 KR

DRYCKESPAKET 450 KR



FÖRRÄTTER

RÅBIFF PELLE JANZON

195

Grovmalet Svenskt ytterlår, lönjrom, smörstekt toast, äggula, rödlök, dill, citron, smetana & pepparrot

VIT SPARRIS "ROYAL"

225

Vit sparris inkokt i brynt smör med holländaisesås, kallrökt lax, sauterad spenat, citron & krutonger

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, grädde & 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

GÖDKALV "STEAK FRITTE"

325

Pepparstekta gödkalvsmedaljonger, bearnaisesås, bakade tomater, grön sparris & rödvinssås. Serveras med pommes frites

LÖJROMSPIZZA

320

Pizza bianco med Västerbottenost, lönjrom, smetana, rödlök, dill & citron

BAKAD BLOMKÅL

265

Holländaisesås, fräsiga rotfruktschips, parmesan & färskriven tryffel

AUBERGINES FISKGRYTA

265

Vår klassiska fiskgryta som varit med sedan start. Lax, torsk, räkor, blåmusslor, tomat, vitt vin, grädde, saffran. Serveras med aioli & krutonger

TORSKRYGG

355

Holländaisesås, pocherat ägg, räkor, pepparrot & sauterad spenat. Serveras med smörslungad potatis

RÖDVINSBRÄSSERAD OXKIND

285

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

GRATINERAD GETOST

235

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

SNACKS

Lönjromschips 130kr

Kalix lönjrom, finskuren rödlök, smetana & gräslök

Boquerones 105kr

Marinerade Oliver 70kr

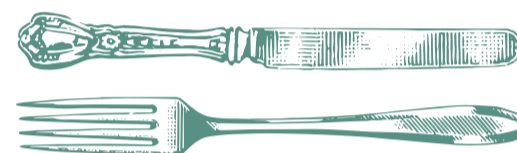
Marconamandlar 85kr

Tryffelcashew 75kr

Prosciutto Crudo 30 gram 85kr

Fänkålssalami 30 gram 85kr

Spianata Piccante 30 gram 85kr



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

RABARBER & MANDEL

130

Mandelkaka med brynt smör & vanilj. Serveras med rabarberkompott, lättvispad grädde & mandel

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!

2022 VITÌCOLA MENTRIDANA, EL MENTRIDANO
GARNACHA, VINOS DE MADRID

750

Ett lättare stil på garnacha från nordvästra Madrid.
Massor av jordgubb, vildhallon, tranbär och lakrits.
Perfekt till vårens alla rätter!

VINER PÅ GLAS

RÖTT

2022	Château Du Trignon, Côtes Du Rhône Rhône	155/680
2021	Constitution Road Shiraz, <i>Robertson</i>	160/690
2022	Vitícola Mentrídana, El Mentrídano Garnacha, <i>Vinos de Madrid</i>	170/750
2022	Gemma Langhe Nebbiolo, <i>Piemonte</i>	180/790
2022	Casas Patronales, Pinot Noir Valle de Leyda	165/730
2018	Château La Fon Du Berger, <i>Haut-Médoc</i> Bordeaux	190/840
2020	Roberto Sarotto, Barolo, <i>Piemonte</i>	210/930
2022	Condesa de Leganza Tempranillo, Castilla-La-Mancha	125/520

VITT

2023	Domaine Ellevin Chablis, <i>Bourgogne</i>	185/890
2022	Bogle Vineyards, Chardonnay, California	170/740
2023	Domaine Thomas Sancerre Le Pierrier Loire	195/860
2022	Weingut Dr. Loosen Blue Slate Riesling, Mosel	155/690
2023	Condesa de Leganza Verdejo, Castilla-La-Mancha	125/520
2021	Fedellos do Couto Conasbrancas, Ribiera Sacra (lätt skalmacererat) Albarino, Treixadura mm.	180/805

ROSÉ

2024	M de Minuty, Rosé, <i>Provence</i>	150/660
------	------------------------------------	---------

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, <i>Frankrike</i> 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

Boulard Cidre, <i>Frankrike</i> 4,5% 33cl	89
---	----

Alkoholfria
DRINKAR

Lemonad

Citron, Socker & Soda
79kr

Rabarber Sour

Rabarber, Citron, Socker & Äggvita
99kr

ALKOHOLFRITT

Dr. Lo Riesling 0,0%, <i>Tyskland</i>	85
Apolinaire No 2 Äpple, Citron & Rosmarin,	95
Apolinaire No 7 Blåbär, Citron & Dragon	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 <i>Frankrike</i>	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!

