

## AUBERGINE

Våra

## FÖRDRINKAR

## Rabarber Sour

Vodka, Rabarber,  
Citron, Socker & Äggvita

168kr

## Fläder &amp; Lychee

Gin, Fläder, Lychee, Citron &amp; Äggvita

168kr

## Spicy Margarita

Tequila, Agave, Lime &amp; Jalapeño

168kr

## Negroni

Gin, Campari &amp; Vermouth

168kr

## Old Fashioned

Bourbon, Socker &amp; Angostura

165kr

## Dry Martini

Gin &amp; Vermouth

168kr

## Ett Glas Bubbel?

## Cava - La Rosca

125 kr

## Champagne - André Clouet

205 kr

## KÖKSMÄSTARENS VAL

## - SPARRIS &amp; KALVBRÄSS -

2024 ARNDORFER GRÜNER VELTLINER,

WEIN AUS ÖSTERREICH

## - BRÄSSERAT LAMMLÄGG

2018 CHÂTEAU LA FON DE BERGER, BORDEAUX

## - FATTIGA RIDDARE

2017 CHÂTEAU GRAND PEYROT, BORDEAUX

610 KR

DRYCKESPAKET 450 KR



## ALLERGIER?

Fråga oss vad maten innehåller.

## FÖRRÄTTER

## CITRONBAKAD PURJOLÖK

Varm getostcreme, valnötter, tryffelhonung &amp; färska örter

155

## RÅBIFF

Grovmalet Svenskt ytterlår, kapris, dijonnaise, citronbakad purjolök, cornichons, ramslök &amp; wrångebäckstost

170

## VIT SPARRIS "ROYAL"

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

205

## SPARRIS &amp; KALVBRÄSS

Sparrissoppa, smörstekta gödkalvbräss, syrliga primörer &amp; krispigt kycklingskinn

195

## GAMBAS AL AJILLO

Argentinska rödräkor i het vitlöksolja, pan con tomate &amp; aioli

165

## TOAST SKAGEN

Klassisk skagenröra serverad på smörstekt levain toppad med Kalix löjrom, dill &amp; citron

190/285

## MATJESSILL

Pocherat ägg, brynt smör, västerbottensost, frasiga kavringsmulor, smetana &amp; rödlök

165

## CHARK &amp; OST

Spianata Piccante, Fänkålssalami &amp; Jamon mangalicia, wrångebäckstost, taleggio, marinerade kronärtskockor &amp; oliver

255

## VARMRÄTTER

## CAESARSALLAD

Kryddstekt majskyckling, caesardressing, sidfläsk, krutonger &amp; parmesanost

225

## VITELLO TONNATO

Tunt skuren kalvrostbiff, tonfiskcrème, kapris, grillad citron, rucicola, parmesan, bakade tomater &amp; friterad färskpotatis

265

## KALVKÖTTBULLAR

Portergräddsås, potatispuré, råörda lingon &amp; pressgurka

250

## RÅBIFF

Grovmalet Svenskt ytterlår, kapris, dijonnaise, citronbakad purjolök, cornichons, ramslök &amp; wrångebäckstost. Serveras med pommes frites

270

## GNOCCHI ARRABIATA

Smörstekt gnocchi, stracciatella, rostad tomatragu, ramslöksgremolata, frasiga brödsmulor, friterad salvia &amp; parmesan

245

## BRÄSSERAT LAMMLÄGG

Krämig polenta, rödvinsky, ramslöksgremolata, parmesan &amp; friterad salvia

285

## ENTRECÔTE

Bearnaisesås, bakade tomater, råstekt sparris, rödvinsås &amp; pommes frites

385

## HALSTRAD TONFISK

Sotad pak choy, ingefärspicklade grönsaker, chilimajonnäs, ponzu, koriander, sesamrostade cashewnötter, lime &amp; friterat rispapper. serveras med pommes frites

295

## AUBERGINES FISKGRYTA

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

275

## TORSKRYGG

Holländaisesås, pocherat ägg, räkor, sauterad spenat, pepparrot &amp; smörslungad färskpotatis

355

## MATJESSILL 1/1

Pocherat ägg, brynt smör, västerbottensost, frasiga kavringsmulor, smetana &amp; rödlök. Serveras med smörslungad färskpotatis

225

## SNACKS

Löjromschips 130kr  
Kalix löjrom, finskuren rödlök, smetana & gräslök

Boquerones 105kr

Marinerade Oliver 70kr

Marconamandlar 85kr

Tryffelcashew 75kr

Jamon Mangalicia 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

Klassiskt smaksatt med vanilj från Tahiti

125

## FRITERAD MUNK "BANANA SPLIT"

Karamelliserad banan, salt kolasås, vaniljglass &amp; rostad choklad

135

## FATTIGA RIDDARE

Flädermarinerade jordgubbar, rabarberkompott, lättvispad grädde &amp; rostad mandel

135

## FÄRSK ANANAS

Yoghurt, mynta &amp; chili

120

## CHOKLADTRYFFEL

Mörk chokladganache rullad i kakao

55

## OSTAR

Wrångebäck, taleggio &amp; Måneskär från arla unika. Serveras med tryffelhonung &amp; spröda kex

165

## GLASS

Vanilj

50

## SORBET

Fråga oss om dagens smak!

50

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 VITÍCOLA 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**

2019	Domaine la Mereuille, Côtes Du Rhône	155/680
	<i>Rhône</i>	
2021	Constitution Road Shiraz, <i>Robertson</i>	160/690
2022	Vitícola Mentrídana, El Mentrídano	170/750
	<i>Garnacha, Vinos de Madrid</i>	
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**

2024	Arndorfer, Grüner Veltliner,	155/690
	Wein aus Österreich	
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	Condesa de Leganza Verdejo,	125/520
	<i>Castilla-La-Mancha</i>	
2021	Fedellos do Couto Conasbrancas,	180/805
	<i>Ribiera Sacra</i> (lätt skalmacererat)	
	Albarino, Treixadura mm.	

**ROSÉ**

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

**BUBBEL**

NV	La Rosca Cava Brut, <i>Katalonien</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  
79k

*Rabarber Sour*

Rabarber, Citron, Socker & Äggvita  
99k

**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,	59
0,5% 33cl, <i>USA</i>	
Richard Juhlin Sparkling 0,0%	110
<i>Frankrike</i>	
Galipette Cidre 0,3% 33 cl	84
<i>Frankrike</i>	

**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!*

