

RESTAURANT

AUBERGINE

BAR & MATSAL

BRUNCHMENY

LITE MINDRE RÄTTER

ÄGG & AVOKADO	155
Rostat surdegbröd med krämig äggröra, avokado, chiliflakes & färska örter	
RÅBIFF	170
Grovmalet Svenskt ytterlår, kapris, dijonaïse, citronbakad purjolök, cornichons & Wrångebäcksost	
TOAST SKAGEN	190
Klassisk skagenröra toppad med lörrom, citron, finskuren rödlök, dill & citron.	
ÄGG & PROSCIUTTO	185
Rostat surdegbröd, krämig äggröra, tomat, lufttorkad skinka & parmesanost	

SIDES

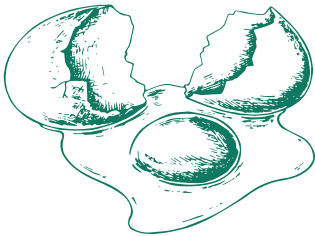
POMMES FRITES	50
POTATISPURÉ	45
GRÖNSALLAD	55
TOMATSALLAD	65
SIDE CAESARSALLAD	65
DIPP (CHILIMAJONNÄS, AIOLI)	20

MÅNADENS BRUNCHTIPS

HALSTRAD TONFISK

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

225



GAMBAS AL AJILLO	165
Argentinska rödräkor i het vitlöksolja, pan con tomate & aioli	
CITRONBAKAD PURJOLÖK	155
Varm getostcreme, valnötter, tryffelhonung & färska örter	
ASIATISK TACO	185
Krispigt friterade gyoaskal, grovmalet ytterlår, ponzu, chilimajonnäs, ingefärspicklade grönsaker, koriander & sesamrostade cashewnötter	

ALLERGIER?

Fråga oss vad maten innehåller.

VARMRÄTTER

VITELLO TONNATO	265
Tunt skuren kalvrostbiff, tonfiskcrème, kapris, grillad citron, ruccola, parmesan, bakade tomater & friterad färskpotatis	
HALSTRAD TONFISK	295
Sotad pak choy, ingefärspicklade grönsaker, chilimajonnäs, ponzu, koriander, sesamrostade cashewnötter, lime & friterat rispapper. Serveras med pommes frites	
GNOCCHI ARRABIATA	245
Smörstekt gnocchi, stracciatella, rostad tomatragu, gremolata, fräsiga brödsmlor, friterad salvia & parmesan	
CAESARSALLAD	225
Kryddstekt majskeyckling, caesardressing, sidfläsk, krutonger & parmesanost	

SNACKS

LÖJROMSCHIPS	130
MARINERADE OLIVER	70
MARCONAMANDLAR	85
TRYFFELCASHEW	75
JAMON MANGALICIA 30 GRAM	85
FÄNKÅLSSALAMI 30 GRAM	85
SPIANATA PICCANTE 30 GRAM	65
BOQUERONES	105

KALVKÖTTBULLAR	250
Gräddsås, potatispuré, råörda lingon & pressgurka	
FISKGRYTA	265
Vår klassiska fiskgryta som varit med sedan starten. Lax, torsk, räkor, blåmusslor, tomat, vitt vin, grädde & saffran. Serveras med aioli & krutonger	
ENTRECÔTE	385
Dragonsmör, råstekt sparris & rödvinsås. Serveras med tomatsallad & pommes frites	
RÅBIFF	270
Grovmalet Svenskt ytterlår, kapris, dijonaïse, citronbakad purjolök, cornichons & Wrångebäcksost. Serveras med pommes frites	

DESSERT

CREME BRULÉ	125	FATTIGA RIDDARE	130
Klassiskt smaksatt med vanilj från Tahiti		Flädermarinerade jordgubbar, rabarberkompott, kardemumma, mandel & lättvispad grädde	
FÄRSK ANANAS	120	CHOKLADTRYFFEL	55
Yoghurt, chili & mynta		Mörk chokladganache som rullas i kakao	
SORBET	50		
Fråga oss om dagens smak			

BRUNCHDRINKAR/DRYCK

BLOODY MARY	140	RABARBER SOUR	168	BRUNCHBUBBEL	95
Vodka, aubergines kryddmix, tomatjuice, selleri & citron		Vodka, rabarber, citron, socker & äggvita		La Rosca, Cava Brut, Katalonien	
VIRGIN MARY	85	MIMOSA	125	APELSINJUICE	65
Aubergines kryddmix, tomatjuice, selleri & citron		Apelsinjuice & cava		ESPRESSO MARTINI	
				Vodka, kahlua, espresso & socker	

RESTAURANT

AUBERGINE

BAR & MATSAL

Våra

DRINKAR

Rabarber Sour

Vodka, Rabarber,
Citron, Socker & Äggvita

168kr

Spicy Margarita

Tequila, Agave, Lime & Jalapeño

168kr

Pornstar Martini

Vodka, passionsfrukt & vanilj

168kr

Fläder Lychee

Gin, Fläder, Lychee,
Citron & Äggvita

168kr

Negroni

Gin, Campari & Vermouth

168kr

BRUNCHBUBBEL

95/510

La Rosca Cava Brut, Katalonien

VINER PÅ GLAS

RÖTT

2019	Domaine la Mereuille, Côtes Du Rhône <i>Rhône</i>	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 <i>Valle de Leyda</i>	165/730
2018	Château La Fon Du Berger, <i>Haut-Médoc</i> <i>Bordeaux</i>	190/840
2020	Roberto Sarotto, Barolo, <i>Piemonte</i>	210/930
2022	Condesa de Leganza Tempranillo, <i>Castilla-La-Mancha</i>	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 <i>Loire</i>	195/860
2022	Weingut Dr. Loosen Blue Slate Riesling, <i>Mosel</i>	155/690
2023	Condesa de Leganza Verdejo, <i>Castilla-La-Mancha</i>	125/520
2021	Fedellos do Couto Conasbrancas, <i>Ribiera Sacra</i> (lätt skalmacererat) Albarino, Treixadura mm.	180/805

ROSÉ

2024	M de Minuty, Rosé, Provence	150/655
------	-----------------------------	---------

BUBBEL

NV	La Rosca Cava Brut, <i>Katalonien</i>	95/510
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

Boulard Cidre, Frankrike 4,5% 33cl	89
------------------------------------	----

Alkohol fria

COCKTAILS

Lemonad

Citron, Socker & Soda

79k

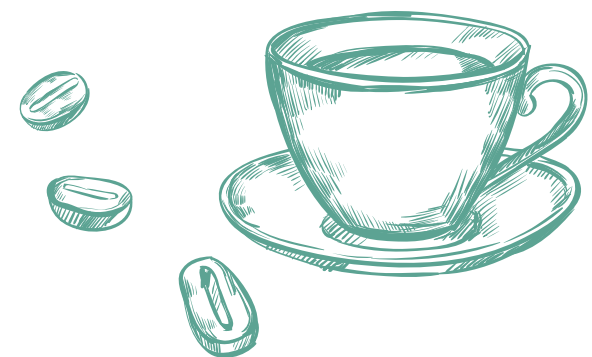
Rabarber Sour

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	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!

