

RESTAURANT

AUBERGINE

BAR & MATSAL

FÖRRÄTTER

GUBBRÖRA	155
Klassisk gubbröra på kavring toppad med rödlök, dill & brynt smör	
HUMMUS	170
Libanesisk kikärtsröra, tomat, mynta, chili, fetaost, mandel & sumak. Serveras med grillat bröd	
RÅBIFF	175
Grovmalet ytterlår, kapris, cornichons, dijonnaise, picklad silverlök, örtolja, friterad potatis-julienne & parmesan	
RÅSTEKT GRÖN SPARRIS	175
Stracciatella, jamon mangalica, olivolja, citron & marconamandel	
ASIATISK TACO	185
Krispigt friterade gyozaskal, grovmalet ytterlår, ponzu, chilimajonnäs, ingefärspicklade grönsaker, koriander & sesamrostade cashewnötter	
GAMBAS AL AJILLO	180
Argentinska rödräkor i het vitlöksolja, pan con tomate & aioli	
TOAST SKAGEN 1/2	190
Klassisk skagenröra serverad på smörstekt levain toppad med Kalix löjrom, dill & citron	
CHARK & OST	275
Coppa di parma, Tryffelsalami & Jamon mangalicia taleggio, parmesan, potatischips & tryfferad kronärtskocksdipp	

VARMRÄTTER

CAESARSALLAD	225
Kryddstekt majskyckling, caesardressing, sidfläsk, krutonger & parmesanost	
VITELLO TONNATO	270
Tunt skuren kalvrostbiff, tonfiskcrème, kapris, grillad citron, ruccola, parmesan & friterad färskpotatis	
KALVKÖTTBULLAR	260
Portergräddsås, potatispuré, rårörda lingon & pressgurka	
RÅBIFF	275
Grovmalet ytterlår, kapris, cornichons, dijonnaise, picklad silverlök, örtolja, friterad potatis-julienne & parmesan. Serveras med pommes frites	
GNOCCHI ARRABIATA	245
Smörstekt gnocchi, stracciatella, rostad tomatragu, gremolata, frasiga brödsmulor, friterad salvia & parmesan	
LAMMFILE	310
Örtmarinerad lamminnerfilé på spett, hummus, tomat, mynta, chili, fetaost, mandel & sumak serveras med rostad färskpotatis	
ENTRECÔTE	395
Dragonsmör, råstekt grön sparris, & rödvinssås Serveras med tomatsallad & pommes frites	
HALSTRAD TONFISK	295
Sotad pak choy, ingefärspicklade grönsaker, chilimajonnäs, ponzu, koriander, sesamrostade cashewnötter, lime & friterat rispapper. Serveras med pommes frites	
AUBERGINES FISKGRYTA	275
Vår klassiska fiskgryta som varit med sedan start. Lax, torsk, räkor, blåmusslor, tomat, vitt vin, grädde, saffran. Serveras med aioli & krutonger	
BAKAD RÖDING	355
Smörslungade primörer, champagnesås, rostad blomkålscreme & forellrom	
TOAST SKAGEN 1/1	285
Klassisk skagenröra serverad på smörstekt levain toppad med Kalix löjrom, dill & citron	

SNACKS

Löjromsships 130kr

Kalix löjrom, finskuren rödlök, smetana & gräslök

Boquerones 105kr

Marinerade Oliver 70 kr

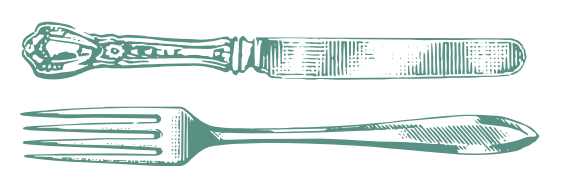
Marconamandlar 85 kr

Tryffelcashew 75 kr

Jamon Mangalicia 30 gram 85 kr

Tryffelsalami 30 gram 85 kr

Coppa di Parma 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	
FRITERAD MUNK " BANANA SPLIT"	135
Karamelliserad banan, salt kolasås, vaniljglass & rostad choklad	
JORDGUBBAR & MANDELKAKA	135
Färska jordgubbar, fläderconsummé, mandelkaka & lättvispad vaniljgrädde	
CHOKLADTRYFFEL	55
Mörk chokladganache rullad i kakao	
OSTAR	165
Parmesan, Taleggio & Roquefort Serveras med fikonmarmelad & spröda kex	
GLASS	50
Vanilj	
SORBET	50
Fråga oss om dagens smak!	

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 - La Rosca

125 kr

Champagne - André Clouet

205 kr

SVENSKA KLASSIKER

- TOAST SKAGEN -

ERIKSBERG KARAKTÄR & 4 CL O.P ANDERSSON

- KALVKÖTTBULLAR

2020 DOMAINE LA MEREUILLE, CÔTES DU RHÔNE, RHÔNE

- JORDGUBBAR & MANDELKAKA

2017 CHÂTEAU GRAND PEYROT, BORDEAUX

570 KR

DRYCKESPAKET 475 KR

(ALKOHOLFRIA ALTERNATIV FINNS)



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

2020	Domaine la Mereuille, Côtes Du Rhône <i>Rhône</i>	155/680
2022	Vitícola Mentrídana, El Mentrídano <i>Garnacha, 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 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

2024	Arndorfer, Grüner Veltliner, Wein aus Österreich	155/690
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

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, 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

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, 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!

