

RESTAURANT

# AUBERGINE

BAR & MATSAL

## BRUNCHMENY

### LITE MINDRE RÄTTER

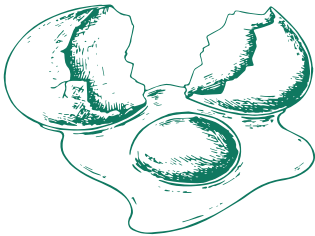
|                                                                                                                                      |     |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----|
| ÄGG & AVOKADO                                                                                                                        | 155 |
| Rostat surdegsbröd med pocherat ägg, färsk avokado & chiliflakes                                                                     |     |
| ÄGG ROYAL                                                                                                                            | 185 |
| Rostat surdegsbröd, pocherat ägg, hollandaisesås & kallrökt lax                                                                      |     |
| RÅBIFF & TRYFFEL                                                                                                                     | 180 |
| Grovmalet Svenskt ytterlår, kapris, tryffelmajonnäs, syrad silverlök, örtolja, krispig jordärtskocka, parmesan & färsk svart tryffel |     |
| TOAST SKAGEN                                                                                                                         | 190 |
| Klassisk skagenröra toppad med lönjrom, citron, finskuren rödlök, dill & citron.                                                     |     |

### SIDES

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

### MÅNADENS BRUNCHTIPS

|                                                                                                         |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| OMELETTE                                                                                                |
| Öppen omelette med Västerbottenost, lönjrom, syrad lök, dill, gräslök & citron. Serveras med grönsallad |
| 275                                                                                                     |



|                                                                                                                              |     |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----|
| GAMBAS AL AJILLO                                                                                                             | 165 |
| Argentinska rödräkor i het vitlöksolja, pan con tomate & aioli                                                               |     |
| GRATINERAD GETOST                                                                                                            | 155 |
| Rostad aubergineröra, marconamandlar, honung, endive & frissésallad                                                          |     |
| TRYFFELTACO                                                                                                                  | 185 |
| Krispigt friterade gyzaskal, grovmalet ytterlår, tryffelmajonnäs, kapris, syrad silverlök, parmesanost & svart färsk tryffel |     |

### ALLERGIER?

Fråga oss vad maten innehåller.

### VARMRÄTTER

|                                                                                                           |     |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----|
| OMELETTE                                                                                                  | 275 |
| Öppen omelette med Västerbottenost, lönjrom, syrad lök, dill, gräslök & * citron. Serveras med grönsallad |     |
| PIZZA GAMBERETTI                                                                                          | 295 |
| San Marzano tomater, rödräkor, vitlök, fiore di latte, citron, persilja, chiliolja & parmesanost          |     |
| GRATINERAD GETOST                                                                                         | 245 |
| Rostad aubergineröra, marconamandlar, honung, endive & frissésallad                                       |     |
| CAESARSALLAD                                                                                              | 225 |
| Kryddstekt majskyckling, caesardressing, rödlök, sidfläsk, krutonger & parmesanost                        |     |

### SNACKS

|                          |     |
|--------------------------|-----|
| LÖJROMSCHIPS             | 130 |
| MARINERADE OLIVER        | 70  |
| MARCONAMANDLAR           | 85  |
| TRYFFELCASHEW            | 75  |
| JAMON MANGALICIA 30 GRAM | 85  |
| TRYFFELSALAMI 30 GRAM    | 85  |
| COPPA DI PARMA 30 GRAM   | 65  |
| BOQUERONES               | 105 |

|                                                                                                                                                                  |     |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----|
| KALKKÖTTBULLAR                                                                                                                                                   | 250 |
| Gräddsås, potatispuré, rårörda 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                                                                                                                                                        | 395 |
| Dragonsmör & rödvinssås. Serveras med tomat sallad & pommes frites                                                                                               |     |
| RÅBIFF & TRYFFEL                                                                                                                                                 | 275 |
| Grovmalet Svenskt ytterlår, kapris, tryffelmajonnäs, syrad silverlök, örtolja, krispig jordärtskocka, parmesan & färsk svart tryffel. Serveras med pommes frites |     |

### DESSERT

|                                                   |     |                                                           |     |
|---------------------------------------------------|-----|-----------------------------------------------------------|-----|
| CREME BRULÉ                                       | 125 | FATTIGA RIDDARE                                           | 130 |
| Klassiskt smaksatt med vanilj från Tahiti         |     | Drottningkompott, kardemumma, lätt-vispad grädde & mandeö |     |
| STICKY TOFFEE PUDDING                             | 120 | CHOKLADTRYFFEL                                            | 55  |
| Varm kolasås, hjortron, pekannötter & vaniljglass |     | Mörk chokladganache som rullas i kakao                    |     |
| CHOKLADTRYFFEL                                    | 55  | EN KULA SORBET/GLASS                                      | 50  |
| Mörk chokladganache som rullas i                  |     | 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

## KAFFEDRINKAR

### Hot shot 95kr

### Irish Coffee 168kr

### Baileys Coffee 168kr

### Kaffe Karlsson 168kr

### Affogato 70kr



## BRUNCHBUBBEL

95/510

La Rosca Cava Brut, Katalonien

## VINER PÅ GLAS

### RÖTT

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

### VITT

|      |                                                          |         |
|------|----------------------------------------------------------|---------|
| 2024 | Arndorfer, Grüner Veltliner,<br>Wein aus Österreich      | 155/690 |
| 2023 | Domaine Ellevin Chablis, <i>Bourgogne</i>                | 185/890 |
| 2022 | Bogle Vineyards, Chardonnay, California                  | 170/740 |
| 2024 | Domaine de la Garenne, Sancerre<br><i>Loire</i>          | 195/860 |
| 2022 | Weingut Dr. Loosen Blue Slate Riesling,<br><i>Mosel</i>  | 155/690 |
| 2023 | Condesa de Leganza Verdejo,<br><i>Castilla-La-Mancha</i> | 125/520 |

### 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

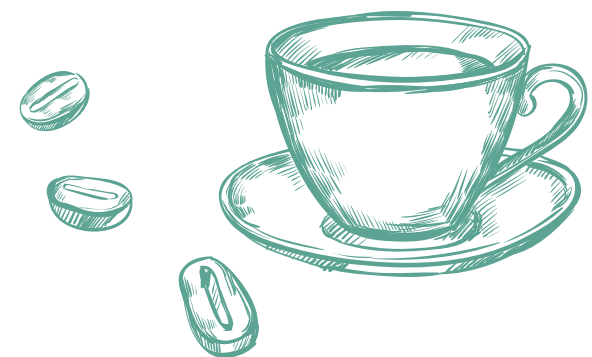
### Rabarber Sour

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,<br>0,5% 33cl, <i>USA</i> | 59  |
| Richard Juhlin Sparkling 0,0%<br><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!