

RESTAURANT

AUBERGINE

BAR & MATSAL

Dagens

LUNCH 175

SERVERAS MELLAN 11.30 - 14.30

Tisdag 16/9

STEAK SALAD
Avokado, picklad rödlök, friterad
potatis & salsa verdemajonnäs

Onsdag 17/9

KALVFÄRSBIFF
Råstekt broccoli, råörda
lingon, champinjonsås & potatispuré

Torsdag 18/9

KRYDDSTEKT KYCKLINGLÅRFILÉ
Tryffelmajonnäs, parmesanrostad
potatis, spetskål

Fredag 19/9

SCHNITZEL
Fläskschnitzel med café de Parissås,
surkål, haricot verts & råstekt potatis

ÖNSKAS SIDESALLAD INNAN MATEN?

KÖP TILL FÖR 35 KR

SNACKS & SIDES

OLIVER 70
MARCONAMANDLAR 85
TRYFFELCASHEW 75

GRÖNSALLAD 35
POMMES FRITES 40
POTATISPURÉ 45
AIOLI 15

ÖNSKAS TAKE AWAY?

RING OSS PÅ 08-660 02 04

ALLERGIER ELLER INTRESSERAD ÖVER VART MATEN
KOMMER IFRÅN? FRÅGA OSS I PERSONALEN!

FÖRRÄTTER

LÖJROMSCHIPS 130
Kalix löjrom, pottaischips, gräslök & finskuren
rödlök

TOAST SKAGEN 190/285
Klassisk skagenröra serverad på smörstekt levain
toppad med löjrom, dill & citron

GAMBAS AL AJILLO 165
Argentinska rödräkor i het vitlöksolja, pan con to-
mate & aioli

RÅBIFF & TRYFFEL 180
Grovalet Svenskt ytterlår, kapris, tryffelmajon-
näs, syrad silverlök, örtolja, krispig jordärt-
skocka, parmesan & färsk svart tryffel

GRATINERAD GETOST 155
Rostad aubergineröra, marconamandlar, honung,
endive & frissésallad



VARMRÄTTER

VECKANS VEGETARISKA 195
Krämig svamppasta på höstsvamp med ruccola &
parmesanost

CAESARSALLAD 225
Kryddstekt majskeyckling, caesardressing, rökt
sidfläsk, krutonger & parmesan

AUBERGINES FISKGRYTA 275
Vår klassiska fiskgryta som varit med sedan start.
Lax, kolja, räkor, blåmusslor, tomat, vitt vin,
grädde, saffran. Serveras med aioli & krutonger

RÅBIFF & TRYFFEL 270
Grovalet Svenskt ytterlår, kapris,
tryffelmajonnäs, syrad silverlök, örtolja, krispig
jordärtskocka, parmesan & färsk svart tryffel.
Serveras med pommes frites

KALVKÖTTBULLAR 250
Portergräddsås, potatispuré, råörda lingon &
pressgurka

ENTRECÔTE 395
Dragonsmör & rödvinssås. Serveras med tomatsallad &
pommes frites

GRATINERAD GETOST 245
Rostad aubergineröra, marconamandlar, honung,
endive & frissésallad

Våra
DRYCKER

Kronenbourg 1664 5,0 % 65kr

Brooklyn East IPA 6,9 % 94kr

Eriksberg Karaktär 5,4 % 89 kr

Boulard Cidre Orginal 4,0 % 89 kr

Fråga oss gärna om vilka öl vi har på flaska!

ALKOHOLFRITT

Mineralvatten 100 cl 45kr

San Pellegrino Aranciata Rossa 55kr

Galipette Cidre 0,3 % 84 kr

Läsk 45 kr

Eriksberg Lager 0,0 % 59kr

Brooklyn Special Effects IPA 0,5 % 59kr

Richard Juhlin Sparkling 0,0 % 110 kr

Dr. Lo Riesling 0,0 % 85

DESSERTER

CHOKLADTRYFFEL

Mörk chokladganache rullad i kakao

55

CRÈME BRULÉE

Klassiskt smaksatt med vanilj från Tahiti

125

STICKY TOFFEE PUDDING

Varm kolasås, hjortron, pekannötter & vaniljglass

135

EN KULA SORBET

Fråga din servitör om dagens smak

50



Våra
VINER PÅ GLAS

MOUSSERANDE

NV La Rosca Cava Brut , SP 85

NV André Clouet Grand Réserve Champagne , FR 205

RÖTT

2024 Condesa de Leganza, Tempranillo , SP 85

2020 Domaine La Mereuille Côtes du Rhône, FR 145

2022 Gemma Langhe Nebbiolo, IT 180

2022 Casas Patronales Pinot Noir, CL 165

2020 Roberto Sarotto Barolo, IT 210

2022 Vitícola Mentrídana, El Mentrídano, SP 170
(Garnacha)

2018 Château La Fon De Berger, Bordeaux, FR 190

VITT

2024 Condesa de Leganza, Verdejo , SP 85

2023 Domaine Ellevin Chablis FR 185

2024 Arndorfer, Grüner veltliner, AT 155

2023 Bogle Vineyards Chardonnay, USA 165

2024 Domaine de la Garenne, Sancerre, FR 195

2022 Weingut Dr. Loosen Riesling, DE 155

KAFFE & TE

Bryggkaffe 30 kr

Enkel/Dubbel Espresso 40/50kr

Cappuccino 55kr

Caffé Latte 55kr

Enkel/Dubbel Macchiato 45/55kr

Enkel Dubbel Cortado 45/55kr

Te 40 kr
(Rött, Grönt & Svart)