

RESTAURANT

AUBERGINE

BAR & MATSAL

BRUNCHMENY

LITE MINDRE RÄTTER

ÄGG & AVOKADO	155
Rostat surdegsbröd med krämig äggröra, färsk avokado & chiliflakes	
ÄGG ROYAL	185
Rostat surdegsbröd, pocherat ägg, hollandaisesås & kallrökt lax	
RÅBIFF & TRYFFEL	180
Grovmalet Svenskt ytterlår, kapris, tryffelmajonnäs, syrad silverlök, örtolja, rotfruktschips, 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

OSTRON & BOLLINGER

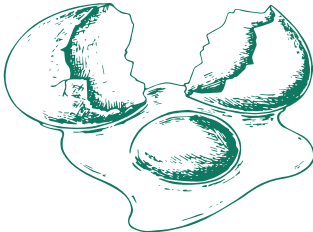
Fira in helgen med lyx och glamour!

3 ostron & 1 glas Bollinger Champagne. Serveras med vinaigrette & citron

230

Vill ni ha mer av det goda?
18 ostron & 1 flaska Bollinger Champagne

1300



GAMBAS AL AJILLO	165
Argentinska rödräkor i het vitlöksolja, pan con tomate & aioli	
GRATINERAD GETOST	155
Bakade rödbetor, 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

CLUB SANDWICH	225
Kryddstekt kyckling, bacon, sallad, tomat, picklad lök & tryffelmajonnäs. Serveras med pommes frites	
OMELETTE	235
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
Bakade rödbetor, marconamandlar, honung, endive & frissésallad	
CAESARSALLAD	225
Kryddstekt majs kyckling, caesardressing, rödlök, sidfläsk, krutonger & parmesanost	

DESSERT

CREME BRULÉ	125	ÄPPLE & VANILJ	130
Klassiskt smaksatt med vanilj från Tahiti		Friterad munk, kanel & kardemummasocker, äppelkompott, havrecrumble & vaniljglass	
STICKY TOFFEE PUDDING	120	CHOKLADTRYFFEL	55
Varm kolasås, 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	

SNACKS

LÖJRÖMSCHIPS	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

BRUNCHDRINKAR/DRYCK

BLOODY MARY	140
Vodka, aubergines kryddmix, tomatjuice, selleri & citron	
VIRGIN MARY	85
Aubergines kryddmix, tomatjuice, selleri & citron	

RABARBER SOUR	168
Vodka, rabarber, citron, socker & äggvita	
MIMOSA	125
Apelsinjuice & cava	

BRUNCHBUBBEL	95
La Rosca, Cava Brut, Katalonien	
APELSINJUICE	65
ESPRESSO MARTINI	168
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

2020	Domaine la Mereuille, Côtes Du Rhône <i>Rhône</i>	155/680
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

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
2024	Domaine de la Garenne, Sancerre <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

BUBBEL

NV	La Rosca Cava Brut, Katalonien	95/510
NV	André Clouet Grande Réserve, Champagne.	205/1190

Alkoholfria

COCKTAILS

Lemonad

Citron, Socker & Soda

79k

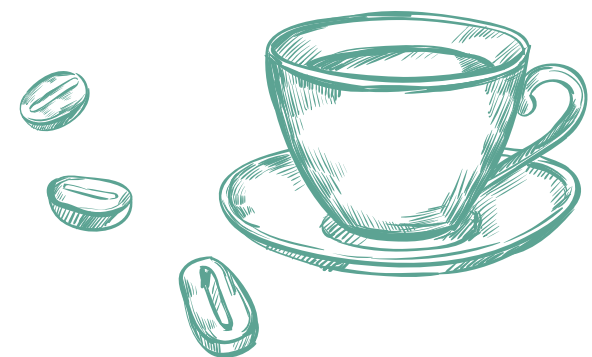
Rabarber Sour

Rabarber, Citron, Socker & Äggvita

99kr

ALKOHOLFRITT

Dr. Lo Riesling 0.0%, Tyskland	85
Apolinaire No 2 Äpple, Citron & Rosmarin,	95
Apolinaire No 7 Blåbär, Citron & Dragon	95
San Pellegrino Aranciata Rossa	55
Eriksberg 0.0% 33cl, Sverige	59
Brooklyn Special Effect IPA, 0.5% 33cl, USA	59
Richard Juhlin Sparkling 0.0% <i>Frankrike</i>	110
Galipette Cidre 0.3% 33 cl	84



KAFFEDRINKAR

Hot shot 95kr

Irish Coffee 168kr

Baileys Coffee 168kr

Kaffe Karlsson 168kr

Affogato 70kr

ÖL & CIDER

ÖL PÅ FLASKA

Nya Carnegiebryggeriet Kellerbier, 5,9 % 33cl	94
Carlsberg Hof, Danmark 4,2% 33cl	70
Kronenbourg 1664 Blanc, Frankrike 5,0 % 33 cl	81
Erdinger Hefe Weissbier, Tyskland 5,5% 50cl	89
Estrella Galica (Glutenfri), Spanien 5,5% 33cl	79
Folkes Tjocke Stout, Sverige, 6,0 % 33 cl	119

ÖL PÅ FAT

Kronenbourg 1664, Frankrike 5,0% 30cl	79
Eriksberg Karaktär, Sverige 5,4% 30cl	84
Brooklyn East IPA, USA 6,9 % 30cl	94

CIDER

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

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!

