

RESTAURANT

AUBERGINE

BAR & MATSAL

FÖRRÄTTER

GRATINERAD GETOST	155
Bakade rödbetor, marconamandlar, honung, endivesallad & frissé	
GAMBAS AL AJILLO	165
Argentinska rödräkor i het vitlöksolja, pan con tomate & aioli	
LÖJROM & POTATIS	175
Potatiskroketter, löjrom, smetana & rödlök	
CARPACCIO	190
Tunt skuren biff, balsamico, olivolja, rostade pinjenötter, ruccola, semitorkade tomater & parmesan	
RÅBIFF & TRYFFEL	180
Grovmalet ytterlår, kapris,tryffelmajonnäs, syrad silverlök, örtolja, rotfruktschips, parmesan & färsk svart tryffel.	
TRYFFEL & BURRATA	170
Rostad hasselnötsvinegrette, endivesallad, silverlök, kronärtskocka & svart färsk tryffel	
TRYFFELTACO	185
Krispigt friterade gyozaskal, grovmalet ytterlår, tyffelemulsion, kapris, syrad silverlök, parmesanost & svart färsk tryffel	
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, rödlök, krutonger & parmesanost	
PEPPARSTEKT KALV	355
Rostad jordärtskockspuré, råhyvlad svamp, bellaverdebroadcoli & portvinssky	
KALVKÖTTBULLAR	260
Portergräddsås, potatispuré, rårörda lingon & pressgurka	
RÅBIFF & TRYFFEL	275
Grovmalet ytterlår, kapris, tryffelmajonnäs, syrad silverlök, örtolja, rotfruktschips, parmesan & färsk svart tryffel. Serveras med pommes frites	
BAKAD SPETSKÅL	295
Smörsås, friterad grönkål, parmesanost, hasselnötter, semitorkade tomater & picklad silverlök	
GRATINERAD GETOST	245
Bakade rödbetor, marconamandlar, honung, endivesallad & frissé	
ENTRECÔTE	395
Dragonsmör, & rödvinssås Serveras med tomatsallad & pommes frites	
PIZZA GAMBERETTI	295
San marzano tomater, rödräkor, vitlök, fiore di latte, citron, persilja, chiliolja & parmesanost	
AUBERGINES FISKGRYTA	275
Vår klassiska fiskgryta som varit med sedan start. Lax, torsk, räkor, blåmusslor, tomat, vitt vin, grädde, saffran. Serveras med aioli & krutonger	
GÖS & LÖJROM	355
Smörstekt gös, potatiskroketter med Västerbottenost, smörsås, löjrom, dill gräslök & råstekt sparrisbroccoli	
TOAST SKAGEN 1/1	285
Klassisk skagenröra serverad på smörstekt levain toppad med Kalix löjrom, dill & citron	

SNACKS

Löjromschips 130kr
Kalix löjrom, finskuren rödlök, smetana & gräslök

Boquerones 105kr

Marinerade Oliver 70 kr

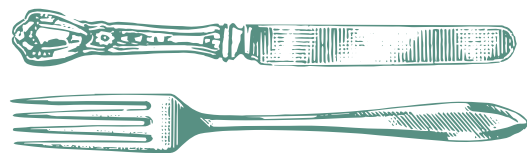
Marconamandlar 85 kr

Tryffelcashew 75 kr

Jamon Mangalicia 30 gram 85 kr

Tryffelsalami 30 gram 85 kr

Coppa di Parma 30 gram 85 kr

A detailed illustration of a silver fork and a silver knife. The fork is positioned horizontally at the bottom, with its four tines pointing to the left. Above it, the knife is also positioned horizontally, with its handle pointing to the right and its blade pointing to the left. Both utensils have a classic, slightly ornate design with a textured finish on the handles.

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	
”TIRAMISU”	135
Mandelkaka, espresso & Amarettoganasch, mascarponekräm, valronakakao & färska hallon	
ÄPPLE & VANILJ	135
Friterad munk, kanel & kardemummasocker, äppelkompott, havrecrumble & vaniljglass	
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!	

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

KÖKETS VAL

- TOAST SKAGEN -

ERIKSBERG KARAKTÄR & 4 CL O.P. ANDERSSON

- ENTRECÔTE

2018 CHÂTEAU LA FON DE BERGER, BORDEAUX

- ”TIRAMISU”

2020 RUFFINO SERELLE VIN SANTO DEL CHIANTI, TOSCANA

690 KR

DRYCKESPAKET 510 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

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	C & C, Dharra 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, <i>Katalonien</i>	125/560
NV	André Clouet Grande Réserve, <i>Champagne</i> .	205/1190

Alkoholfria

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!

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, <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
------------------------------------	----

