

RESTAURANT

AUBERGINE

BAR & MATSAL

Dagens

LUNCH 175

SERVERAS MELLAN 11.30 - 14.30

Tisdag 4/11

SKALDJURSRISOTTO

Saffran, ruccola & parmesanost

Onsdag 5/11

KALVFÄRSBIFF

Kantarellsås, rostade rotfrukter
& svartvinbärsgelé

Torsdag 6/11

BOEUF BOURGUIGNON

Rökt sidfläsk, champinjon, syltlök
& potatispuré

Fredag 7/11

GRILLAD CHUCK TENDER

Bearnaisesås, tomatsallad, råsteckt
potatis & rödvinssky

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

ARRANCINI & TRYFFEL

175

Friterade kroketter på tryffelrisotto,
Grillad karl-johansvampskrä, parmesan, gräslök,
balsamico, picklad silverlök & svart tryffel

RÅBIFF & TRYFFEL

180

Grovmalet ytterlår, kapris, tryffelmajonnäs, syrad
silverlök, örtolja, rotfruktschips,
parmesan & svart tryffel

BURRATA & TRYFFEL

155

Endivesallad, kronärtskocka, hasselnötsvinegrette
picklad silverlök & svart tryffel



VARMRÄTTER

VECKANS VEGETARISKA

195

Fetaostfyllda grönsaksbiffar med bulgursallad,
hummus & rostade valnötter

CAESARSALLAD

225

Kryddstekt majs kyckling, caesardressing, rökt
sidfläsk, krutonger & parmesan

AUBERGINES FISKGRYTA

275

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

RÅBIFF & TRYFFEL

270

Grovmalet Svenskt ytterlår, kapris,
tryffelmajonnäs, syrad silverlök, örtolja,
rotfruktschips, parmesan & färsk svart tryffel.
Serveras med pommes frites

KALVKÖTTBULLAR

250

Portergräddsås, potatispuré, rårörda lingon &
pressgurka

OXKIND & TRYFFEL "BOURGUIGNON"

315

Rödvinbräserverade oxkinder, tryfflerad potatispuré,
rödvinssky, sidfläsk, syltade smälökar, råhyvlat
svamp, fräsiga rotfruktschips & svart tryffel

TRYFFELPASTA SVART/VIT

315/365

Vår anrika tryffelpasta som varit med sedan
starten. Färsk pappardelle, tryffelsmör, rostad
kycklingbuljong, parmesan & tryffel

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

"TIRAMISU"

Mandelkaka, espresso & Amarettoganasch,
mascarponekräm, valronakakao & färska hallon

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

2022 Josetta Saffirio Barbera d'Alba, IT 160

2020 Domaine La Mereuille Côtes du Rhône, FR 145

2021 Gemma Langhe Nebbiolo, IT 180

2022 Casas Patronales Pinot Noir, CL 165

2020 C&C Dharra Barolo, IT 210

2022 Camille Giroud Bourgogne Rouge , FR 215
(Garnacha)

2018 Château La Fon De Berger, Bordeaux, FR 190

VITT

2024 Condesa de Leganza, Verdejo , SP 85

2023 Domaine Ellevin Chablis FR 185

2022 Domaine Cordier, Mâcon Milly-Lamartine 220
Bourgogne FR

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)