

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 1/2	190
Klassisk skagenröra toppad med lönjrom, citron, finskuren rödlök, dill & citron.	

SIDES

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

MÅNADENS BRUNCHTIPS

OSTRON & BOLLINGER

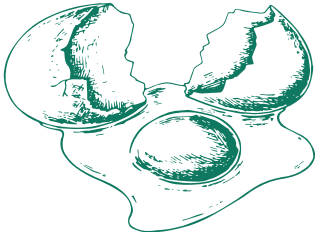
Fira in helgen med lyx och glamour!

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



TRYFFEL & ÄGG	185
Jamon mangalicia, tryfferad äggröra, råhyvlat svamp, picklad silverlök, hasselnötter & vit tryffel	
BURRATA & TRYFFEL	155
Endivesallad, kronärtskocka, hasselnötsvinegrette, picklad silverlök & svart tryffel	
ARRANCINI & TRYFFEL	175
Friterade kroketter på tryffelrisotto. Grillad Karl-Johansvampskrä, parmesan, gräslök, balsamico, picklad silverlök &	

ALLERGIER?

Fråga oss vad maten innehåller.

VARMRÄTTER

CLUB SANDWICH	225
Kryddstekt kyckling, bacon, avokado, sallad, tomat, picklad lök & tryffelmajonnäs. Serveras med pommes frites	
OMELETTE	235
Öppen omelette med Västerbottenost, lönjrom, syrad lök, dill, gräslök & citron. Serveras med grönsallad	
TRYFFELPASTA SVART/VIT	315/365
Färsk pappardelle, tryffelsmör, rostad kycklingbuljong, parmesan & tryffel	
TOAST SKAGEN 1/1	285
Klassisk skagenröra toppad med lönjrom, citron, finskuren rödlök, dill & citron. Servera med grönsallad	
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
BRESAOLA 30 GRAM	65
KRISPIGA FLÄSKSVÅLAR	105

KALVKÖTTBULLAR	260
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	
OXKIND & TRYFFEL "BOURGUIGNON"	315
Rödvinsbrässerade oxkinder, tryfferad potatispuré, rödvinssky, sidfläsk, syktade smälökar, råhyvlat svamp, frasiga rotfruktschips & svart tryffel	
RÅBIFF & TRYFFEL	275
Grovmalet Svenskt ytterlår, kapris, tryffelmajonnäs, syrad silverlök, örtolja, rotfruktschips, parmesan & färsk svart tryffel. Serveras med pommes frites	

DESSERT

CREME BRULÉ	125
Klassiskt smaksatt med vanilj från Tahiti	
"TIRAMISU"	120
Mandelkaka, amaretto, espressogarnasch, mascarponekräm, valronakako & färska hallon	
CHOKLADTRYFFEL	55
Mörk chokladganache som rullas i kakao kakao	
ÄPPLE & VANILJ	130
Friterad munk, kanel & kardemummasoncker, äppelkompott, havrecrumble & vaniljglass	
EN KULA GLASS	50
Vanilj	
EN KULA SORBET	50
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

BRUNCHBUBBEL

95/510
La Rosca Cava Brut, *Katalonien*

215/1250
NV Bollinger Special cuvée, *Champagne*

VINER PÅ GLAS

RÖTT

2020	Domaine la Mereuille, Côtes Du Rhône <i>Rhône</i>	155/680
2022	Josetta Saffirio, Barbera d'Alba (Magnum), <i>Piemonte</i>	160/1440
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	Camille Giroud, Bourgogne Rouge Pinot Noir, <i>Bourgogne</i>	215/950
2022	Condesa de Leganza Tempranillo, <i>Castilla-La-Mancha</i> <i>Castilla-La-Mancha</i>	125/520

VITT

2022	Weingut Dr. Loosen Blue Slate Riesling,	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	Domaine Cordier Mâcon Milly-Lamartine, Chardonnay, <i>Clos du Four, Bourgogne</i>	220/990
2023	Condesa de Leganza Verdejo, <i>Castilla-La-Mancha</i>	125/520

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

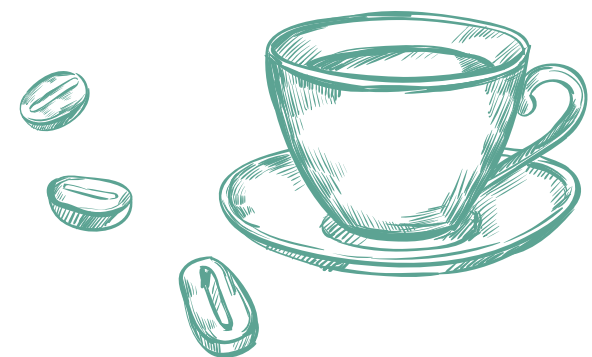
Rabarber Sour

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

