

RESTAURANT
AUBERGINE
BAR & MATSAL

VECKANS LUNCH 135:-

INKLUSIVE LITEN GRÖNSALLAD OCH HEMBAKAT BRÖD

MÅNDAG 9/5

KYCKLINGSTEK MED GLASNUDLAR, SOJA, INGEFÄRA, LIME, KORIANDER & CHILIDRESSING

TISDAG 10/5

KALVSTEK MED DRAGONSÅS, SVARTVINBÄRSGELÉ & ROSTADE ROTFRUKTER

ONSDAG 11/5

PANNBIFF MED BULJONGKOKT POTATIS, ÖRTSMÖR & SALTGURKA

TORSDAG 12/5

BOEUF BOURGUIGNON MED CHAMPINJON, GLACERAD LÖK, RÖKT SIDFLÄSK & POTATISPURÉ

FREDAG 13/5

WALLENBERGARE MED RÅRÖRDA LINGON, BRYNT SMÖR, GRÖNA ÄRTOR & POTATISPURÉ

VECKANS FISK:

TORSKFILE

VITVINSÅS, GRÖNSAKSCRUDITÉ, DILL & KOKT POTATIS

165:-

VECKANS VEGETARISKA:

TORTELINI

TOMATSÅS, BASILIKA, KAPRIS, OLIVER & PARMESAN

145:-

A LA CARTE

TOAST SKAGEN 160/230
SMÖRSTÉKT KAVRING, LÖJROM, DILL & CITRON.

RÅBIFF..... 230
SVENSKT YTTERLÅR, DIJONAISE, SYRAD SILVERLÖK, PARMESAN,
POTATISKRISP, FRITERAD KAPRIS & MACHÉSALLAD. SERVERAS
MED POMMES FRITES

KALVKÖTTBULLAR..... 205
POTATISPURE, GRÄDDESÅS, RÅRÖRDA LINGON & PRESSGURKA

RÅKSALLAD 195
HANDSKALADE RÅKOR, NOBISDRESSING, FÄRSKPOTATIS, HARICOT
VERTS, RÖDLÖK & ÄGG

FISKGRYTA 215
TORSK, LAX, RÅKOR, TOMAT, CHILI, GRÄDDE,
SERVERAS MED AIOLI & KRUTONGER

LÖJROMSPIZZA 250
EN PIZZA BIANCO MED LÖJROM FRÅN BOTTENVIKEN,
VÄSTERBOTTENOST, CREME FRAICHE, GRÄSLÖK, RÖDLÖK,
DILL & CITRON

DRYCK

HUSETS VIN 95/380
VITT: FINCA LAS MORAS, SAUVIGNON BLANC, ARGENTINA
RÖTT: CONDESA DE LEGANZA TEMPRANILLO, SPANIEN

ÅBRO BRYGGMÄSTAREN 71

LÄSK/LÄTTÖL 35

ALKOHOLFRI ÖL 55

MINERALVATTEN HALV/HEL 35/55

SJÄLVKLART HAR VI

TAKE AWAY

DET GÅR GIVETVIS UTMÄRKT ATT TA MED SIG
LUNCHEN HEM (ELLER TILL JOBBET OM MAN SÅ VILL).
RING IN DIN BESTÄLLNING ELLER KIKA FÖRBI.

08-660 02 04

DESSERT

CREME BRULÉE..... 105
KLASSISK SMAKSATT MED VANILJ & KARAMELL

MÖRK CHOKLADKRÄM 75
OLIVOLJA, MANDLAR & HAVSSALT