

RESTAURANT

AUBERGINE

BAR & MATSAL

Dagens

LUNCH 185

SERVERAS MELLAN 11.30- 14.30

Tisdag 27/10

KRYDDSTEKT KYCKLINGBRÖST

Rostad potatis, dragonsås,
råstekt broccoli & picklad kål

Onsdag 28/10

LAMMFÄRSBIFF

Potatisgratäng, rosmarinsky &
tomat- och fetaostsallad

Torsdag 29/10

BOEUF BOURGUIGNON

Potatispuré, rökt sidfläsk, syltlök &
höstsvamp

Fredag 30/10

PEPPARSTEKT FLANKSTEK

Pommes frites, bearnaisesås,
grönsallad & 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 løjrom, potatiships, gräslök & finskuren
rödlök

TOAST SKAGEN 1/2

190

Klassisk skagenröra serverad på smörstekt levain toppad
med løjrom, dill & citron.

GAMBAS AL AJILLO

170

Heta räkor i vitlöksolja med pan con tomate & aioli

GRATINERAD GETOST

155

Rostade hasselnötter, tryffelhonung, bakade
jortärtsskockor & krispig sallad

RÅBIFF & ÖRTER 1/2

175

Grovmalet ytterlår, örtemulsion, kapris, örtolja,
rotfruktschips, picklad rödlök & parmesan



VARMRÄTTER

VECKANS VEGETARISKA

195

Pasta rosso på färsk pappardelle, röd pesto,
crème fraiche, basilika & riven parmesan

CAESARSALLAD

225

Kryddstekt majskyckling, caesardressing, rökt
sidfläsk, krutonger & parmesan

AUBERGINES FISKGRYTA

275

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

RÅBIFF & ÖRTER 1/1

285

Grovmalet ytterlår, örtemulsion, kapris, örtolja,
rotfruktschips, picklad rödlök & parmesan.
Serveras med pommes frites

KALVKÖTTBULLAR

260

Portergräddsås, potatispuré, rårörda lingon &
pressgurka

TOAST SKAGEN 1/1

290

Klassisk skagenröra serverad på smörstekt levain toppad
med løjrom, dill & citron. Serveras med grön sallad

RESTAURANT

AUBERGINE

BAR & MATSAL

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

Våra

VINER PÅ GLAS

MOUSSERANDE

NV Viña Adelaida Brut , SP 90

NV Gonet Sulcova, Réserve Champagne , FR 195

RÖTT

2025 Costa Cruz, Tempranillo/Shiraz, SP 85

2023 L'Olivella, Racemo rosso, IT 165

2024 Domaine La Mereuille Côtes du Rhône, FR 155

2024 Tenuta Guidobono, Langhe Nebbiolo, IT 180

2022 C&C Dharra Barolo, IT 210

2023 Camille Giroud Bourgone Rouge , FR 205

2018 Château La Fon De Berger, Bordeaux, FR 190

VITT

2025 Costa Cruz, Verdejo/Sauvignon blanc, SP 85

2023 Domaine Cordier, Chardonnay FR 220

2023 Bogle Vineyards Chardonnay, USA 170

2024 Domaine de la Garenne, Sancerre, FR 195

2024 Weingut Dr. Loosen Riesling, DE 155

2024 Domaine Ellevin Chablis, FR 185

DESSERTER

CHOKLADTRYFFEL

Mörk chokladganache rullad i kakao

50

CRÈME BRULÉE

Klassiskt smaksatt med vanilj från Tahiti

125



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)