RESTAURANT

# AUBERGINE

BAR & MATSAL

## BRUNCHMENY

## LITE MINDRE RÄTTER

**ÄGG & AVOKADO 1/2** 135
Rostat surdegsbröd med krämig äggröra, färsk avokado, spenat & chiliflakes

**ÄGG ROYAL** 185
Rostat surdegsbröd, pocherat ägg, spenat, hollandaisesås & gravad lax

**RÅBIFF & TRYFFEL** 185
Grovmalet Svenskt ytterlår, tryffelmajonnäs, syrad silverlök, krispig potatis, parmesan & svart tryffel

**TOAST SKAGEN 1/2** 190
Klassisk skagenröra toppad med löjrom, citron, finskuren rödlök, dill & citron.

**ARANCINI & TRYFFEL (3ST)** 175
Friterade kroketter på tryffelrisotto, parmesan, picklad silverlök, tryffelmajonnäs & svart tryffel

**GETOST & TRYFFEL** 180
Gratinerad getost, rostade hasselnötter, bakade jordärtsskockor, tryffelhoning, endivesallad & svart tryffel

**GULFENAD TONFISKTARTAR 1/2** 195
Jalapeñomajonnäs, friterad panko, rostade sesamfrön, ingefärspicklade grönsaker & koriander

## ALLERGIER?

Fråga oss vad maten innehåller.

## SIDES

| | |
|---|---|
| POMMES FRITES | 50 |
| POTATISPURÉ | 45 |
| GRÖNSALLAD | 55 |
| SIDE CAESARSALLAD | 65 |
| DIPP (JALAPEÑO, TRYFFEL, AIOLI) | 20 |

## CHAMPAGNE TIPS

**ANDRÉ CLOUET GRANDE RÉSERVE 1500ML**

**2100KR**

**NV LOUIS ROEDERER COLLECTION 246**

**1750KR**

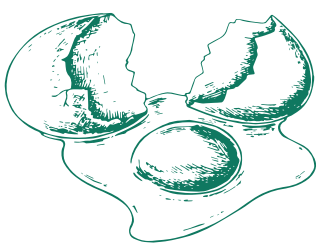
**2015 BOLLINGER LA GRANDE ANNÉE ROSÉ**

**2790KR**

**2014 PERRIER-JOUËT BELLE EPOQUE**

**3490KR**



## SNACKS

| | |
|---|---|
| LÖJROMSCHIPS | 140 |
| MARINERADE OLIVER | 75 |
| MARCONAMANDLAR | 85 |
| TRYFFELCASHEW | 75 |
| TRYFFELSALAMI 30 GRAM | 85 |
| JAMON RISERVA 30 GRAM | 90 |
| COPPA DI PARMA 30 GRAM | 85 |

## VARMRÄTTER

**CLUB SANDWICH** 245
Kryddstekt kyckling, bacon, avokado, sallad, tomat, picklad lök & tryffelmajonnäs.
Serveras med pommes frites

**OMELETT** 235
Öppen omelett med Västerbottenost, löjrom, syrad lök, dill, gräslök & * citron. Serveras med grönsallad

**ÄGG & AVOKADO 1/1** 195
Rostat surdegsbröd med krämig äggröra, färsk avokado, spenat, ruccola & chiliflakes

**TOAST SKAGEN 1/1** 295
Klassisk skagenröra toppad med löjrom, citron, finskuren rödlök, dill & citron. Serveras med grönsallad

**CAESARSALLAD** 235
Kryddstekt majskyckling, caesardressing, rödlök, sidfläsk, krutonger & parmesanost

**KALVKÖTTBULLAR** 280
Gräddsås, potatispuré, rårörda lingon & pressgurka

**FISKGRYTA** 285
Vår klassiska fiskgryta som varit med sedan starten. Lax, torsk, räkor, blåmusslor, tomat, vitt vin, grädde & saffran. Serveras med aioli & krutonger

**RÖDVINSBRÄSSARAD OXKIND** 315
Rökt sidfläsk, höstsvamp, glacerad smålök, trygferad potatispuré, rödvinssky & svart tryffel

**RÅBIFF & ÖRTER 1/1** 295
Grovmalet Svenskt ytterlår, tryffelmajonnäs, syrad silverlök, krispig potatis, parmesan & svart tryffel.Serveras med pommes frites

## DESSERT

**CREME BRULÉE** 130
Klassiskt smaksatt med vanilj från Tahiti

**ÄPPLE & MANDEL** 145
Varm mandelkaka, karamelliserat äpple, salt kolasås, rostad mandel & vispad creme fraiche

**CHOKLADTRYFFEL** 60
Mörk chokladganache som rullas i kakao

**AFFOGATO** 75
En kula vaniljglass toppad med espresso

**EN KULA GLASS** 55/95
Vanilj / Tryffel

**EN KULA SORBET** 55
Fråga oss om dagens smak

## BRUNCHDRINKAR/DRYCK

**BLOODY MARY** 155
Vodka, aubergines kryddmix, tomatjuice, selleri & citron

**VIRGIN MARY** 115
Aubergines kryddmix, tomatjuice, selleri & citron

**RABARBER SOUR** 173
Vodka, rabarberlikör, citron, socker & äggvita

**MIMOSA** 125
Apelsinjuice & cava

**BRUNCHBUBBEL** 95
Viña Adelaida, Cava Brut, SP

**APELSINJUICE** 65

**ESPRESSO MARTINI** 173
Vodka, kahlua, espresso & socker

RESTAURANT

# AUBERGINE

BAR & MATSAL

*Våra*

## DRINKAR

### *Rabarber Sour*

Absolut Vodka, Rabarberlikör,
Citron, Socker & Jordgubbsskum

173kr

### *Spicy Margarita*

Olmeca tequila,
Agave, Lime & Jalapeño

173kr

### *Pornstar Martini*

Vodka, Passionsfrukt,
Citron & Vanilj

173kr

### *Äpple/Vanilj*

Four Roses Bourbon,Äppellikör
Socker, Vanilj & Kanel

173kr

### *Negroni*

Beefeater, Campari & Vermouth

173kr

## KAFFEDRINKAR

*Hot shot 95kr*

*Irish Coffee 168kr*

*Baileys Coffee 168kr*

*Kaffe Karlsson 168kr*

## BRUNCHBUBBEL

95/510

Viña Adelaida, Cava Brut, *Katalonien*

195/1190

NV Gonet Sulcova Brut Réserve, *Champagne*

## VINER PÅ GLAS

| | | |
|---|---|---|
| **BUBBEL** | | |
| NV | Viña Adelaida, Cava Brut, *Katalonien* | 95/510 |
| NV | Gonet Sulcova Brut Réserve, *Champagne*. | 195/1190 |
| **VITT** | | |
| 2025 | Weingut Dr. Loosen Blue Slate Riesling, *Mosel* | 155/690 |
| 2023 | Domaine Ellevin Chablis, *Bourgogne* | 185/890 |
| 2022 | Di Giovanni Bulgari, NicoLeo, *Tuscany* Grechetto & Chardonnay | 175/860 |
| 2024 | Domaine de la Garenne, Sancerre *Loire* | 195/920 |
| 2023 | Domaine Cordier Bourgogne blanc, Chardonnay *Bourgogne* | 220/990 |
| 2025 | Costa Cruz Bianco, Verdejo/Sauvignon blanc | 125/540 |
| **RÖTT** | | |
| 2024 | Domaine la Mereuille, Côtes Du Rhône *Rhône* | 155/680 |
| 2023 | Josetta Saffirio Langhe Nebbiolo, *Piemonte* | 185/860 |
| 2022 | Azienda Agricola Cagliero, Piemonte *Barbera d´Alba Superiore* | 165/730 |
| 2018 | Château La Fon Du Berger, *Haut-Médoc Bordeaux* | 190/840 |
| 2022 | Roberto Sarotto Barolo, *Piemonte* | 210/980 |
| 2023 | Camille Giroud, Bourgogne Rouge Pinot Noir, *Bourgogne* | 205/950 |
| 2025 | Costa Cruz Rosso, Tempranillo/Shiraz | 125/540 |

## ÖL & CIDER

| | |
|---|---|
| **ÖL PÅ FLASKA** | |
| Nya Carnegiebryggeriet Kellerbier, 5,9 % 33cl | 94 |
| Carlsberg Hof, *Danmark* 4,2% 33cl | 70 |
| Kronenbourg 1664 Blanc, Frankrike 5,0 % 33 cl | 81 |
| Erdinger Hefe Weissbier, *Tyskland* 5,5% 50cl | 89 |
| Estrella Galica (Glutenfri), *Spanien* 5,5% 33cl | 79 |
| Folkes Tjocke Stout, *Sverige*, 6,0 % 33 cl | 119 |
| **ÖL PÅ FAT** | |
| Kronenbourg 1664, *Frankrike* 5,0% 30cl | 79 |
| Eriksberg Karaktär, *Sverige* 5,4% 30cl | 84 |
| Brooklyn East IPA, *USA* 6,9 % 30cl | 94 |
| **CIDER** | |
| Cidraie, Frankrike 4,5% 33cl | 89 |

*Alkoholfria*

## COCKTAILS

### *Lemonad*

Citron, Socker & Soda

79k

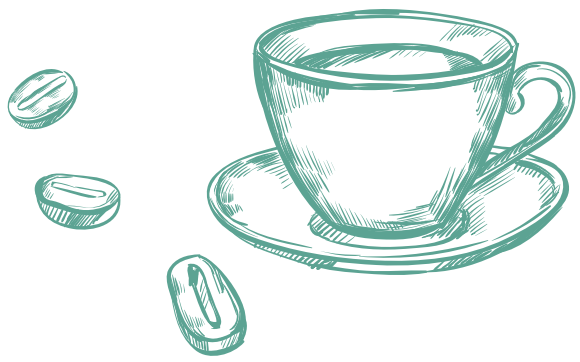
### *Rabarber/Jordgubb*

Rabarber, Citron, Soda
Socker & Jordgubbsskum

115kr

## ALKOHOLFRITT

| | |
|---|---|
| Dr. Lo Riesling 0,0%, *Tyskland* | 85 |
| Apolinaire No 2 Äpple, Citron & Rosmarin, | 95 |
| Apolinaire No 7 Blåbär, Citron & Dragon | 95 |
| San Pellegrino Aranciata Rossa | 55 |
| Eriksberg 0,0% 33cl, *Sverige* | 59 |
| Brooklyn Special Effect IPA, 0,5% 33cl, *USA* | 59 |
| Richard Juhlin Sparkling 0,0% *Frankrike* | 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)*

*Färsk myntate 65kr*

*Psst! Vi har även koffeinfritt kaffe!*