RESTAURANT

AUBERGINE

BAR & MATSAL

Våra DRINKAR

Rabarber Sour
Absolut vodka, Rabarber,
Citron, Socker & Jordgubsskum
173kr

Blåbär & Citron
Absolut vaniljvodka, Blåbärslikör,
Citron, Socker & Citronskum
173kr

Spicy Margarita
Olmeca tequila,
Agave, Lime & Jalapeño
173kr

Äpple & Vanilj
Four roses bourbon, Äppellikör,
Citron, Socker, Vanilj & Kanel
173kr

Negroni
Beefeater, Campari & Vermouth
173kr

Old Fashioned
Four roses bourbon,
Socker, Angostrura
173kr

Dry Martini
Gin & Vermouth
173kr

Ett glas bubbel?
Cava -Viña Adelaida
125 kr

Champagne -Gonet Sulcova
195 kr

KÖKETS VAL

- RAVIOLI & TRYFFEL-
2023 JOSETTA SAFFIRIO, LANGHE NEBBIOLO, PIEMONTE, IT

-HJORT & TRYFFEL-
2018 CHATEAU LA FON DU BERGER, BORDEAUX, FR

-MANDEL & ÄPPLE-
2017 CHÂTEAU GRAND PEYROT, BORDEAUX, FR

725 KR

DRYCKESPAKET 465 KR

(ALKOHOLFRIA ALTERNATIV FINNS)

ALLERGIER?
Fråga oss vad maten innehåller

FÖRRÄTTER

ARANCINI & TRYFFEL 175
Friterade kroketter på tryffelrisotto, parmesan, picklad silverlök, tryffelmajonnäs & svart tryffel

CARPACCIO & TRYFFEL 215
Carpaccio på oxfilé, trytferad kronärtskockscreme, frisésallad, tryffelvinägrett, marconamandlar, parmesanost & svart tryffel

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

RAVIOLI & TRYFFEL 195
Färsk ravioli fylld med ricotta. Serveras med trytferad smörsås, brödsmulor & svart tryffel

RÅBIFF & TRYFFEL 1/2 185
Grovmalet ytterlår, tryffelmajonnäs, syrad silverlök, krispig potatis, parmesan & svart tryffel

TRYFFELÄGGRÖRA 205
Jamon reserva, trytferad äggröra, rostade marconamandlar, picklad lök, gräslök & vit tryffel

TOAST SKAGEN 1/2 190
Klassisk skagenröra serverad på smörstekt levain toppad med löjrom, dill & citron

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

TRYFFELDELI ATT DELA 265
Jamon reserva, tryffelsalami, coppa di parma, Aubergines trytferade brillat savarin, moliterno, kronärtskocksdipp & tryffelcrostini

VARMRÄTTER

CAESARSALLAD 235
Svensk majskyckling, romansallad, bacon, caesar dressing, rödlök, krutonger & parmesan

HJORT & TRYFFEL 415
Pepparstekt hjortytterfilé, potatisgratäng, portvinsglacerad lök, rostad jordärtsskocka, tryf-felsky & svart tryffel

TRYFFELPASTA SVART/VIT 325/375
Aubergines klassiska tryffelpasta, färsk pappardelle, tryffelsmör, rostad kycklingbuljong, parmesan & tryffel.
Du väljer själv vit eller svart tryffel

KALVKÖTTBULLAR 280
Potatispuré, gräddsås, rårörda lingon & picklad gurka

BAKAD SPETSKÅL 270
Krispig grönkål, picklad lök, rostade marconamandlar, parmesan, trytferad smörsås & svart tryffel

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

RÖDVINSBRÄSERAD OXKIND 315
Rökt sidfläsk, höstsvamp, glacerad smålök, trytferad potatispuré, rödvinssky & svart tryffel

TRYFFELRISOTTO 320
Höstsvamp, friterad grönkål, tryffelsmör, citronette, parmesan & svart tryffel

TORSKRYGG & TRYFFEL 395
Bakad torskrygg, variation på kål, arancini, citron, tryffelsmörsås & svart tryffel

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

TOAST SKAGEN 1/1 295
Klassisk skagenröra serverad på smörstekt levain toppad med löjrom, dill & citron.
Serveras med grönsallad

SNACKS

Löjromschips 140 kr
Löjrom från bottenviken , potatischips, smetana, rödlök & gräslök

Tryffelcrostini 145 kr
Serveras med trytferad kronärtskockscreme

Boquerones 105 kr
Serveras med grillat bröd

Jamon Reserva 30 gram 90 kr

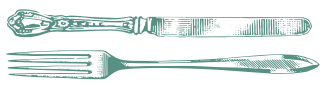
Tryffelsalami 30 gram 85 kr

Coppa di parma 30 gram 85 kr

Marinerade Oliver 75 kr

Trytferade Cashewnötter 75 kr

Marconamandlar 85 kr



LÄGG TILL EXTRA TRYFFEL

SVART TRYFFEL: 25 KR/GRAM

VIT TRYFFEL: 70 KR/GRAM

DESSERTER

CRÈME BRULÉE 130
Klassisk crème brulée smaksatt med vanilj

BAKAD MÖRK CHOKLAD 145
Vitchokladmousse, körsbär, mandelkrokant & vaniljglass

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

AFFOGATO 75
En kula vaniljglass toppad med espresso

OSTAR 165
Kvällens tre ostar.
Serveras med tryffelhonung & knäcke

GURKA & HENDRICKS 185
Gurksorbet, svartpeppar & Hendricks gin

CHOKLADTRYFFEL 60
Mörk chokladganache rullad i kakao

GLASS 55/95
Vanilj / Tryffel

SORBET 55
Kvällens smak

RESTAURANT

AUBERGINE

BAR & MATSAL

Våra COCKTAILS

Pornstar Martini
Absolut vodka, Absolut vanilj & Passionsfrukt
173kr

Moscow Mule
Absolut vodka, Ginger Beer & Lime
173kr

Paloma
Olmeca tequila, Lime & Grapefruit soda
173kr

Mojito
Havana 3, Mynta, Lime & Socker
173kr

Tom Collins
Beefeater, Citron, Socker & Soda
173kr

Whiskey Sour
Four Roses Bourbon, Citron, Socker, Angostura & Äggvita

VÅRA VIN-FAVORITER

ITALIENSKA BUBBLOR

2021 Josetta Saffirio, Alta Langa 790kr
Piemonte, Italien

ITALIENSKA RÖDA

2023 Ceretto, Barbaresco 1690kr
Piemonte, Italien

2021 Josetta Saffirio, Barolo 1090kr
Piemonte, Italien

2018 Borgogno, Barolo Riserva 1750kr
Piemonte, Italien

2022 Giovanni Bulgari, Podernuovo Argirio 1190kr
Toskana, Italien

2021 Castiglion del Bosco, Brunello di Montalcino 1460kr
Toskana, Italien

2021 Carranco, Etna Rosso "Villa dei Baroni" 940kr
Sicilien, Italien

MÅNADENS VIN

2016, CAPUZZIMATI DON CATALDO

PRIMITIVO DI MANDURIA *RISERVA*

PUGLIA, ITALY

1245 KR

I Italiens klack hittar vi ett otroligt komplext vin gjort på druvan primitivo.

Välkomna säsongen med ett vin från Puglia!

VIN PÅ GLAS

BUBBEL

NV	Gonet Sulcova Brut Resérve, *Champagne*	195/1190
NV	Viña Adelaida Cava Brut, *SP*	125/560

VITT

2025	Weingut Dr. Loosen Blue Slate Riesling, *Mosel*	155/690
2024	Domaine Ellevin Chablis, *Bourgogne*	185/890
2022	Domaine Cordier, Bourgogne blanc "Vieilles Vignes", *Bourgogne*	220/990
2022	Di Giovanni Bulgari, NicoLeo, *Tuscany* Grechetto & Chardonnay	175/860
2024	Domaine de la Garenne, *Sancerre*	195/920
2025	Costa Cruz, Verdejo/Sauvignon blanc *La Mancha*	125/540

RÖTT

2024	Domaine la Mereuille, *Côtes Du Rhône*	155/680
2023	Josetta Saffirio, Langhe Nebbiolo *Piedmont*	185/860
2022	Azienda Agricola Cagliero, *Piemonte* Barbera d´Alba Superiore	165/730
2018	Château La Fon Du Berger, *Haut-Médoc Bordeaux*	190/870
2022	Camille Giroud, Bourgogne Rouge Pinot Noir, *Bourgogne*	205/950
2022	Roberto Sarotto, Barolo, *Piedmont*	210/980
2025	Costa Cruz Tempranillo/Shiraz *La Mancha*	125/540

MISSA INTE KVÄLLENS VINER PÅ SVARTA TAVLAN

ÖL OCH CIDER

ÖL PÅ FLASKA

Nya Carnegiebryggeriet Kellerbier, SWE 5,9 % 33cl	94
Kronenbourg 1664 Blanc, *Frankrike* 5,0% 33cl	81
Carlsberg Hof, *Danmark* 4,2% 33cl	70
Erdinger Hefe Weissbier, *Tyskland* 5,5% 50cl	89
Estrella Galica (Glutenfri), *Spanien* 5,5% 33cl	79
Folkes Tjocke Stout, SWE, 8,3 % 30 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 DRINKAR

Lemonad
Citron, Socker & Soda
79kr

Jordgubb/Rabarber
Rabarber, Citron, Soda & Jordgubsskum
115kr

UTAN ALKOHOL

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 Lager 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 *Frankrike*	84
Bubbelvatten 100cl	45

KAFFE & TE

Bryggkaffe 45kr

Enkel/Dubbel Espresso 40/50kr

Cappuccino 55kr

Caffé Latte 55kr

Enkel/Dubbel Macchiato 45/55kr

Enkel/Dubbel Cortado 45/55kr

Tea 45kr
(Rött, Grönt & Svart)

Psst! Vi har även koffeinfritt kaffe!

