

RESTAURANT

AUBERGINE

BAR & MATSAL

FÖRRÄTTER

GAMBAS AL AJILLO	170
Heta räkor i vitlöksolja med pan con tomate & aioli	
INKOKT VIT SPARRIS	195
Tryffelhollandaise, jamon mangalica, parmesan & marconamandlar	
BURRATA CAPRESE	170
Bakade tomater, ramslöksgremolata, krutonger, ruccola & balsamico	
LÖJROMSTACO (2ST)	195
Krispiga gyozaskal, svensk löjrom, smetana, avokado, gräslök, picklad lök & västerbottensost	
RÅBIFF & RAMSLÖK 1/2	175
Grovmalet ytterlår, ramslöksemulsion, kapris, ängsyra, rotfruktschips, picklad sparris & parmesan	
MATJESSILL 1/2	160
Färskpotatis, kokt ägg, frasiga kavringsmulor, västerbottenost, rödlök & brynt smör	
TOAST SKAGEN 1/2	190
Klassisk skagenröra serverad på smörstekt levain toppad med löjrom, dill & citron	
CHARCUTERIER	255
Jamon mangalica, Coppa di parma & Spianata piccante, taleggio, parmesan, potatischips & dip på kryddig kronärtsskocka	
CHILI CHEESE SLIDERS (2ST)	165
Nattbakat högrev, briochebröd, jalapeño, cheddar & picklad rödlök	

VARMRÄTTER

CAESAR SALLAD	225
Svensk majsckyckling, romansallad, caesar dressing, bacon, rödlök, krutonger & parmesan	
STEAK FRITES	395
Ryggbiff, pommes frites, rödvinssky, baconlindad grön sparris, bakad tomat & sås bearnaise	
TONFISK NICOISE	325
Halstrad tonfisk, tomat, kronärtsskocka, haricots verts, färskpotatis, kapris, oliver, ägg, krutonger, sardelldressing ramslöksmajonnäs & citron	
KALVKÖTTBULLAR	265
Potatispuré, gräddsås, rårörda lingon & picklad gurka	
BAKAD BLOMKÅL	230
Bakad tomat, bearnaise, oliver, rotfruktschips & kapris. Serveras med pommes frites	
RÅBIFF & RAMSLÖK 1/1	285
Grovmalet ytterlår, ramslöksemulsion, kapris, ängsyra, rotfruktschips, picklad sparris & parmesan Serveras med pommes frites	
MATJESILL 1/1	225
Färskpotatis, kokt ägg, frasiga kavringsmulor, västerbottenost, rödlök & brynt smör	
PASTA VONGOLE	285
Färsk linguini, hjärtmusslor, vitt vin, vitlök, chili, tomat & persilja	
SMÖRBAKAD RÖDING	365
Beurre blanc, färskpotatis, smörglaserade vår-primörer, forellrom, gurka & örtolja	
HÄNGMÖRAD LAMMROSTBIFF	355
Potatisgratäng, varm chevrecrème, smörglaserade vårprimörer & örtsky	
AUBERGINES FISKGRYTA	280
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	290
Klassisk skagenröra serverad på smörstekt levain toppad med löjrom, dill & citron. Serveras med grönsallad	

SNACKS

Löjromschips 130 kr
Löjrom, potatischips, smetana, rödlök & gräslök

Piementos de padrones 95 kr
Parmesan & espelettepeppar

Sobrasada 105 kr
Grillat bröd, honung, ramslöksgremolata & picklad rödlök

Marinerade Oliver 70 kr

Tryfferade Cashewnötter 75 kr

Marcona Mandlar 85 kr

Jamon Mangalica 30 gram 85 kr

Spianata piccante 30 gram 85 kr

Coppa di parma 30 gram 85 kr



GLÖM INTE KAFFEDRINKEN

IRISH COFFEE
KAFFE KARLSSON
BAILEYS COFFEE
ESPRESSO MARTINI
168kr

DESSERTER

CRÈME BRULÉE	125
Klassisk crème brulée smaksatt med vanilj	
RABARBER CREPES	135
Brynt smör, rabarberkompott, lättvispad vaniljgrädde & mandelkrokant	
AFFOGATO	75
En kula vaniljglass toppad med espresso	
CHOKLAD & HALLON	130
Bakad chokladterriner, vaniljglass, salt kolasås, rårörda hallon & hasselnötter	
OSTAR	165
Köksmästarens urval av ostar Serveras med fikonmarmelad & kex	
CHOKLADTRYFFEL	55
Mörk chokladganache rullad i kakao	
GLASS	50
Vanilj	
SORBET	50
Fråga om dagens smak	

DRINKAR

Rabarber Sour

Vodka, Rabarber,
Citron, Socker & Ägg
168kr

Blåbär & Vanilj

Vaniljvodka, blåbärslikör,
citron, socker, citronskum
168kr

Spicy Margarita

Tequila, Agave, Lime & Jalapeño
168kr

Negroni

Gin, Campari & Vermouth
168kr

Old Fashioned

Bourbon, Socker, Angostrura
168kr

Dry Martini

Gin & Vermouth
168kr

Ett glas bubbel?

Cava - Viña Adelaida

125 kr

Champagne - André Clouet

195 kr

KÖKETS VAL

- MATJESILL-

ERIKSBERG KARAKTÄR & 3CL OP ANDERSSON AKVAVIT

-LAMMROSTBIFF-

2022 RACEMO ROSSO, CESANESE/SANGIOVESE, ITALIEN

-RABARBER CREPES-

2020 BLUE LABEL 5 PUTTONYOS, TOKAJI, UNGERN

635 KR

DRYCKESPAKET 455 KR

(ALKOHOLFRIA ALTERNATIV FINNS)

ALLERGIER?

Fråga oss vad maten innehåller

RESTAURANT

AUBERGINE

BAR & MATSAL

Våra

COCKTAILS

Pornstar Martini

Vodka, Passionsfrukt & Vanilj
168kr

Moscow Mule

Vodka, Ginger Beer & Lime
168kr

Paloma

Tequila, Lime & Grapefruit soda
168kr

Mojito

Rom, Mynta, Lime & Socker
168kr

Tom Collins

Gin, Citron, Socker & Soda
168kr

Whiskey Sour

Bourbon, Citron, Socker,
Angostura & Äggvita
168kr

COFFEE DRINKS

Hot shot 95kr

Irish Coffee 168kr

Baileys Coffee 168kr

Kaffe Karlsson 168kr



MÅNADENS VIN

2023, JOSETTA SAFFIRIO, LANGHE ROSSESE BIANCO,
PIEDMONT, IT

750kr

Sommar i en flaska!
Ett friskt vin från Piemonte med inslag av krispiga
päron, vita blommor och citrus.
Perfekt att dricka både med och utan mat!

VIN PÅ GLAS

BUBBEL

NV	André Clouet Grande Réserve, <i>Champagne</i>	195/1190
NV	Viña Adelaida Cava Brut, <i>SP</i>	125/560

VITT

2024	Weingut Dr. Loosen Blue Slate Riesling, <i>Mosel</i>	155/690
2024	Domaine Ellevin Chablis, <i>Bourgogne</i>	185/890
2024	Domaine vigneau-chevreau, Cuvée silex Vouvray, Chenin blanc, Loire	180/840
2022	Bogle Vineyards, Chardonnay, California	170/740
2024	Domaine de la Garenne, Sancerre	195/920
2024	Condesa de Leganza Verdejo, <i>Castilla-La-Mancha</i>	125/540

RÖTT

2024	Domaine la Mereuille, Côtes Du Rhône	155/680
2023	Gemma Langhe Nebbiolo, <i>Piedmont</i>	180/790
2022	L'Olivella, Racemo rosso, Lazio Cesanese, Sangiovese	165/730
2018	Château La Fon Du Berger, <i>Haut-Médoc Bordeaux</i>	190/840
2022	Camille Giroud, Bourgogne Rouge Pinot Noir, <i>Bourgogne</i>	205/950
2021	C & C, Dharra Barolo, <i>Piedmont</i>	210/930
2024	Condesa de Leganza Tempranillo, <i>Castilla-La-Mancha</i>	125/540

ROSÉ

2025	M de Minuty, <i>Cotes de provence</i>	165/795
2024	Robertsson winery, South Africa	/650

ÖL OCH CIDER

ÖL PÅ FLASKA

Nya Carnegiebryggeriet Kellerbier, 5,9 % 33cl	94
Carlsberg Hof, <i>Danmark</i> 4,2% 33cl	70
Erdinger Hefe Weissbier, <i>Tyskland</i> 5,5% 50cl	89
Estrella Galica (Glutenfri), <i>Spanien</i> 5,5% 33cl	79
Folkes Tjocke Stout, <i>SWE</i> , 8,3 % 30 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, <i>Frankrike</i> 4,5% 33cl	89
---	----

Alkoholfria

COCKTAILS

Lemonad

Citron, Socker & Soda
79kr

Jordgubb/Rabarber

Rabarber, Citron, Jordgubb, Socker
& Äggvita
95kr

UTAN ALKOHOL

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 Lager 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 <i>Frankrike</i>	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!

