



APERITIF

	Pris		Pris
Aperol Spritz	79:-	Dry Martini	115:-
<i>Smakar som sommar i Italien & ser ut som en gyllene orange solnedgång. Prosecco, Aperol & soda</i>		<i>En historisk cocktail som gestaltats i flertalet filmer. Drinken är en kombination av gin & vermouth som garneras med oliver</i>	
Hugo	82:-	Cosmopolitan	115:-
<i>Hugo Spritz är en fräsch aperitif från norra Italien. I en Hugo står blommig fläderlikör för drinkens bas och Prosecco för det pärlande innehållet</i>		<i>Cocktaildrink av cointreau, vodka, tranbärsjuice & sötdad limejuice</i>	
Campari Spritz	82:-	Gimlet	101:-
<i>Campari Spritz är ett fräscht och bittert alternativ i kategorin mousserande cocktail. Prosecco, Campari & soda</i>		<i>En klassisk Gimlet bestå endast av tre ingredienser i enkelhet och balans; Gin, limejuice & socker</i>	
Mimosa	69:-	Manhattan	101:-
<i>Mimosa är en uppfriskande & elegant aperitif som består av lika delar apelsinjuice & mousserande vin</i>		<i>Sågs ha uppfunnits på baren Manhattan Club någon gång på 1870-talet. En elegant blandning av Bourbon, Vermouth & Bitter</i>	

SNACKS

	Pris
Surdegsbröd med olivolja	49:-
<i>0,29 kg CO2e. Vegetarisk, G</i>	
Marconamandlar	45:-
<i>0,14 kg CO2e. Vegan, N</i>	
Saltgurka med Smetana & honung	55:-
<i>0,06 kg CO2e. Vegetarisk, L</i>	
Pimientos de padron med havssalt & chiliolja	55:-
<i>0,17 kg CO2e. Vegan</i>	
Pinsa med vitlöksolja, hackad jalapeños, mozzarella & färska örter	79:-
<i>0,17 kg CO2e. Vegetarisk, G, L</i>	
Ekologiska oliver	49:-
<i>0,10 kg CO2e. Vegetarisk</i>	

Allergener: G: Gluten L: Laktos N: Nötter

Reservation för pris- och valutaändringar. Bankens valutakurs gäller. Kontantfri restaurang. Köpet hanteras i SEK. Menyn gäller t.o.m. 3 september 2025



SNAPS 6 cl

	Pris		Pris
Hallands fläder	93:-	Prima bäska droppar	93:-
<i>Kryddig smak med liten sötma & tydlig karaktär av fläder, inslag av kanel & kummin</i>		<i>Mycket kryddig smak med beska & tydlig karaktär av malört med inslag av kanel & pomerans</i>	
Aalborg taffel aquavit	93:-	Lysholm linie aquavit	93:-
<i>Kryddig smak med tydlig karaktär av kummin & inslag av citrusskal</i>		<i>Ren, kryddig smak med fatkaraktär, inslag av kummin, dill, fänkål & pomerans</i>	
Skåne akvavit	93:-	Aalborg jubileums akvavit	93:-
<i>Kryddig smak med inslag av kummin, fänkål & anis</i>		<i>Kryddig smak med liten sötma, inslag av dill, korianderfrön & pomerans</i>	
Prima OP Anderson	93:-	Piratens besk	93:-
<i>Kryddig smak med inslag av fat, kummin, anis, citrus, dill & fänkål</i>		<i>Kryddig smak med tydlig, bitter karaktär av malört, inslag av örter & lime</i>	

FÖRRÄTTER & MELLANRÄTTER

	Pris
Sillbakelse	149:-
<i>Krämig gubbröra & laxröra, garnerad med tunt skivad gurka, tångkaviar, citron, rädisa & dill. 0,48 kg CO2e. G, L</i>	
Skagentoast	149:-
<i>Handskalade räkor, majonnäs, dill & tångkaviar. Serveras med smörstekt bröd 0,35 kg CO2e. G</i>	
Sotad Pilgrimsmussla	139:-
<i>Ärtpuré, krispigt bacon, sommarörter & spetsig rädisa. Serveras med brynt smör. 0,85 kg CO2e. L</i>	
Råbiff på oxfile	179:-
<i>Friterad enokisvamp, riven gravad äggula, svart vitlöksemulsion, krispiga krutonger & svampmajonnäs. 2,91 kg CO2e. G</i>	
Råraka	139:-
<i>Vegansk färskost, hackad rödlök, tångkaviar, gräslök & dill. 0,25 kg CO2e. Vegan</i>	
Ost & chark	179:-
<i>Två slags ost, tre slags charkuteri, kronärtskocka & oliver. 1,03 kg CO2e. L</i>	
Tre ostron	99:-
<i>med klassiska tillbehör. 0,63 kg CO2e. L</i>	
Lyxkryssare	259:-
<i>Handskalade räkor på smörstekt levainbröd med sallad, gurka, ägg, majonnäs & citron 1,40 kg CO2e. G, L</i>	

Allergener: G: Gluten L: Laktos N: Nötter

Reservation för pris- och valutaändringar. Bankens valutakurs gäller. Kontantfri restaurang. Köpet hanteras i SEK. Menyn gäller t.o.m. 3 september 2025

SMÖRGÅSBORD

Måndag till fredag
avgång 12.00 & 14.00

119:-

BRUNCH

Lördagar avgång 12.00 & 14.00,
söndagar avgång 12.00, 14.00 & 16.00

169:-

RÄKFROSSA

Serveras 2 jun - 28 aug, måndag - torsdag avgång 16.00, 17.00, 18.00 & 19.00

319:- (Barn t.o.m. 11 år 159:-)

AURORAS TRERÄTTERS

SKAGENTOAST

Handskalade räkor, majonnäs, dill & tångkaviar.

Serveras med flerkornsbröd

0,35 kg CO2e. G

GRILLAD RYGGBIFF 200G

Bearnaisesås, citronslungad mangold.

Serveras med potatistimbal

3,78 kg CO2e. L

SEMIFREDO

med citrus och hyvlad choklad

1,34 kg CO2e. L

Serveras endast som hel meny för 489:-



DRYCKESMENY

CHAMPAGNE DOMAINES BARONS
DE ROTHSCHILD BRUT

CHAMPAGNE, FRANKRIKE

HENRI EHRHART RIESLING

ALSACE, FRANKRIKE

DOMAINES BARONS DE ROTHSCHILD
– LÉGENDE "R"

BORDEAUX, FRANKRIKE

BARON DE FARNALS D.O. MUSCAT

VALENCIA, SPANIEN

389:-

ALKOHOLFRI DRYCKESMENY

ÄPPELMUST MOUSSERANDE

KIVIKS MUSTERI

FLÄDERDRYCK

BORNHOLMS MOSTERI

LEMONAD JORDGUBB/MYNTA

KIVIKS MUSTERI

159:-

Allergener: G: Gluten L: Laktos N: Nötter

Reservation för pris- och valutaändringar. Bankens valutakurs gäller. Kontantfri restaurang. Köpet hanteras i SEK. Menyn gäller t.o.m. 3 september 2025



HUVUDRÄTTER

Pris

Fläkschnitzel

279:-

Anjovis- & schalottenlöksmör, ljummen sallad på färsk potatis, gröna bönor & spritärtor samt smörad kalvsky. 1,96 kg CO2e. G, L

Stekt lax

279:-

Citrus- & råkostsallad på kål, purjolök & granatäpple, krispig crudité på hyvlat fänkål & krämig senapsemulsion. Serveras med sauterad örtpotatis 1,24 kg CO2e. L

Caesarsallad

235:-

Ljummen majskykling, krispig romansallad, spröda krutonger, bacon, hyvlat parmesan & Caesardressing. 0,69 kg CO2e. G, L

Kalventrecôte 200 g

299:-

Grillad grön sparris, ratatouille på tomat, Café de Parissmör, & potatistimbal 5,76 kg CO2e. L

Grillad ryggbiff 200 g

315:-

Bearnaisesås, citronslungad mangold. Serveras med potatistimbal 3,78 kg CO2e. L

Plantburgare

259:-

Coleslaw, saltgurka, karamelliserad lök, vegansk ost & rostad örtpotatis 0,49 kg CO2e. Vegan, G, N

Ravioli

249:-

Med spenat & italiensk färskostost, reducerad parmesancreme, saltorkade & cocktailtomater toppad med fröer och nötter. 0,81 kg CO2e. G, L, N

Skaldjursfat (Minst två personer & vid förbeställning två dagar innan)

469:-/person

Halv hummer, havskräftor, vannaimeiräkor, hela räkor, rökta räkor, vinkokta blåmusslor, citron, dill & tre såser med baguette. 10+ kg CO2e/kg. G

JUNIORMENY (barn upp till 11 år)

Pris

Hamburgare

129:-

90 g oxkött, briochebröd, dressing, tomat, gurka & klyftpotatis 3,64 kg CO2e. G, L

Vegetarisk burgare

119:-

90 g grönsaksburgare, hamburgerbröd, dressing, tomat, gurka & klyftpotatis 0,69 kg CO2e. Vegetarisk, G

Köttbullar

139:-

100 g köttbullar, kokt potatis, rårörda lingon, saltgurka & gräddsås 3,64 kg CO2e. G, L

Fish 'n' chips

129:-

95 g tempurapanerad torskryggsfilé, remouladesås & salta potatischips 0,43 kg CO2e. G, L

Allergener: G: Gluten L: Laktos N: Nötter

Reservation för pris- och valutaändringar. Bankens valutakurs gäller. Kontantfri restaurang. Köpet hanteras i SEK. Menyn gäller t.o.m. 3 september 2025



DESSERTER & OST

	Pris
Osttallrik <i>Tre sorters lokala ostar med säsongens marmelad & kex. 1,03 kg CO2e. G, L</i>	139:-
Fläderpannacotta <i>Med kokoskross & mjuk limekräm 0,19 kg CO2e. Vegan</i>	95:-
Vaniljcheesecake <i>Med myntamarinerade jordgubbar toppade med kaksmulor & rostad havre. 0,48 kg CO2e. G, L</i>	99:-
Crêpes Suzette <i>Stekta dessertpannakakor, med sås av apelsin karamelliserat socker & smör. Serveras med bourbonvaniljglass & mandel 0,20 kg CO2e. G, L, N</i>	139:-
Bakad maräng <i>Kolasås, pomelo & limesorbet 0,26 kg CO2e. L</i>	95:-
Semifredo <i>med citrus och hyvlad choklad 1,34 kg CO2e. L</i>	99:-
Auroras glasskula <i>Dagens glass (fråga personalen vilken smak som serveras idag) 0,19 kg CO2e. L</i>	59:-

VARMA DRYCKER

	Pris
Kaffe	29:-
Te	31:-
Espresso	23:-
Dubbel Espresso	39:-
Kaffe latte	39:-
Cappuccino	39:-
Varm choklad	37:-

DRINKS & COCKTAILS

	Pris		Pris
Sumpråtta <i>Njut av en Sumpråttas grumliga charm & överraskande smaker bestående av ananas, citron & blå Curaçao i denna klassiska & komiska drink</i>	115:-	White Russian <i>En söt drink som består av vodka, Kahlúa & mjölk</i>	115:-
Pornstar Martini <i>En magiskt vacker & god drink med smak av passionsfrukt, citrus & mousserande vin</i>	129:-	Tom Collins <i>En cocktail baserad på gin blandad med citronjuice, socker & sodavatten</i>	115:-
Fläder <i>Fantastisk drink som ger en lyxig känsla med smak av fläder & citron</i>	129:-	Dark 'n stormy <i>Highball-cocktail gjord på mörk rom & ginger beer serverad över is & garnerad med en limeskiva</i>	119:-
Piña Colada <i>Romdrink bestående av rom, ananasjuice & kokos. Den är flitigt beställd på semesterstränder världen över</i>	115:-	Solero <i>Härligt somrig drink. Vaniljtonerna i Licor 43 tillsammans med grädde & passionsfruktjuice för tankarna till en fruktig gräddglass</i>	115:-

Allergener: G: Gluten L: Laktos N: Nötter

Reservation för pris- och valutaändringar. Bankens valutakurs gäller. Kontantfri restaurang. Köpet hanteras i SEK. Menyn gäller t.o.m. 3 september 2025