

APERITIF

	Pris		Pris
Aperol Spritz	84:-	Dry Martini	129:-
<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	84:-	Cosmopolitan	129:-
<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 & sötad limejuice</i>	
Campari Spritz	84:-	Gimlet	119:-
<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	129:-
<i>Mimosa är en uppfriskande & elegant aperitif som består av lika delar apelsinjuice & mousserande vin</i>		<i>Sägs ha uppfunnits på baren Manhattan Club någon gång på 1870-talet. En elegant blandning av Bourbon, Vermouth & Bitter</i>	

MOCKTAILS

	Pris		Pris
Mojito	79:-	GT	79:-
<i>En frisk & somrig alkoholfri mojito med fräsch mynta, syrlig lime & ett lätt sting av råsocker. Serveras iskall med soda & krossad is - perfekt för dig som vill njuta av en klassiker utan alkohol</i>		<i>En elegant & uppfriskande alkoholfri gin & tonic med smak av enbär, koriander & svartpeppar. Serveras iskall med lime - en perfekt balanserad drink med kryddig karaktär & frisk citrusfinish.</i>	
Piña Colada	79:-	Shirley Temple	79:-
<i>En krämig & tropisk alkoholfri klassiker med söt ananas, fräsch lime & len kokosmjölk. En smak av semester i varje klunk - perfekt för soliga dagar eller när du vill drömma dig bort till stranden.</i>		<i>En söt & frisk alkoholfri klassiker med kryddig ginger beer, syrlig lime & en touch av grenadin. En lekfull & bubblande drink som passar både stora och små.</i>	

SNACKS

	Pris
Surdegsbröd med olivolja & vispat smör	55:-
<i>0,29 kg CO2e. G</i>	
Marconamandlar	55:-
<i>0,14 kg CO2e. Vegan, N</i>	
Pimientos de Padrón med havssalt & chiliolja	59:-
<i>0,17 kg CO2e. Vegan</i>	
Pinsa med vitlöksolja, hackad jalapeño, mozzarella & färska örter	79:-
<i>0,17 kg CO2e. G, L</i>	
Oliver	49:-
<i>0,10 kg CO2e. Vegan</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. 7 januari 2026
Har du ytterligare frågor om allergener eller ursprung på kött i våra produkter? Fråga vår personal som gärna svarar på era frågor. Vänligen notera att samtliga produkter kan innehålla spår av allergener då vi inte har separata produktionskök.

SNAPS 6 cl

Pris

Pris

Hallands fläder
93:-

Kryddig smak med liten sötma & tydlig karaktär av fläder, inslag av kanel & kummin

Aalborg taffel aquavit
93:-

Kryddig smak med tydlig karaktär av kummin & inslag av citrusskal

Skåne akvavit
93:-

Kryddig smak med inslag av kummin, fänkål & anis

Prima OP Anderson
93:-

Kryddig smak med inslag av fat, kummin, anis, citrus, dill & fänkål

Prima bäska droppar
93:-

Mycket kryddig smak med beska & tydlig karaktär av malört med inslag av kanel & pomerans

Lysholm linie aquavit
93:-

Ren, kryddig smak med fatkaraktär, inslag av kummin, dill, fänkål & pomerans

Aalborg jubileums akvavit
93:-

Kryddig smak med liten sötma, inslag av dill, korianderfrön & pomerans

Piratens besk
93:-

Kryddig smak med tydlig, bitter karaktär av malört, inslag av örter & lime

FÖRRÄTTER & MELLANRÄTTER

Pris

Pumpasoppa
139:-

med citronkräm, vitlök- & chilimarinerad vannameiräka & krutonger
0,44 kg CO2e. G, L

Skagentoast
149:-

Handskalade räkor, majonnäs, dill & tångkaviar. Serveras med flerkornsbröd
0,35 kg CO2e. G, L

Getost
139:-

med Cantaloupemelon, hackade pistagenötter & honung.
Serveras på rostat Levainbröd. 0,42 kg CO2e. G, L, N

Carpaccio på betor
139:-

Tunt skivade betor, citronmarinerad gul zucchini, stekta kantareller, örtcrème & grönkålschips. 0,29 kg CO2e. Vegan

Råbiff på oxfilé
179:-

på smörstekt Briochebröd, svampemulsion, picklad schalottenlök med chili, sojamarinerat vaktelägg & friterad svarvad potatis. 2,12 kg CO2e. G, L

Gubbröra
139:-

Anjovis & matjessill, kokt ägg & potatis med örter. Serveras med knäcke & rågbröd
0,47 kg CO2e. G, L

Auroras kroppkaka
159:-

fylld med rökta kantareller & brynt smör. 0,44 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. 7 januari 2026
Har du ytterligare frågor om allergener eller ursprung på kött i våra produkter? Fråga vår personal som gärna svarar på era frågor. Vänligen notera att samtliga produkter kan innehålla spår av allergener då vi inte har separata produktionskök.

JULBORD

14/11 - 26/12 2025

Lunch, mån-fre avg. 12.00 & 14.00, tom 23/12	379:-	Kväll, mån-ons 17/11 - 23/12, avg. 16.00 & 19.00	409:-
Lunch, lör avg. 12.00 & 14.00, tom 20/12	399:-	Kväll, torsdag 20/11 - 27/11, avg. 16.00 & 19.00	429:-
Lunch, sön avg. 12.00, 14.00 & 16.00, tom 21/12	379:-	Kväll, fre-lör 14/11 - 29/11, avg. 16.00 & 19.00	469:-
Julafton 24/12 avg. 12.00 & 15.00	429:-	Kväll, torsdag 4/12 - 18/12, avg. 16.00 & 19.00	439:-
Juldagen 25/12 avg. 12.00 & 15.00	359:-	Kväll, fre-lör 6/12 - 20/12, avg. 16.00 & 19.00	479:-
Annandagen 26/12 avg. 12.00 & 15.00	349:-	Julbord Barn 4 - 11 år alla dagar & avgångar	199:-

Vinglögg 45:-

AURORAS TRERÄTTERS

SKAGENTOAST

Handskalade räkor, majonnäs, dill & tångkaviar.
Serveras med flerkornsbröd. 0,35 kg CO2e. G, L

GRILLAD RYGGBIFF 200G

med balsamicoslungad ruccola & Bearnaisesås.
Serveras med potatistimbal. 3,78 kg CO2e. L

SEMIFREDDO

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

ALKOHOLFRI

DRYCKESMENY

ÄPPELMUST MOUSSERANDE
KIVIKS MUSTERI

FLÄDERDRYCK
BORNHOLMS MOSTERI

LEMONAD JORDGUBB/MYNTA
KIVIKS MUSTERI

159:-

389:-

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. 7 januari 2026
Har du ytterligare frågor om allergener eller ursprung på kött i våra produkter? Fråga vår personal som gärna svarar på era frågor. Vänligen notera att
samtliga produkter kan innehålla spår av allergener då vi inte har separata produktionskök.

HUVUDRÄTTER

Pris

Lyxkryssare
259:-

Handskalade räkor på smörstekt levainbröd med tomat, gurka, ägg, majonnäs & citron
1,40 kg CO2e. G, L

Bakad grissida
279:-

med äppel- & ingefärsplace, bakad fänkål, syltade tomater. Serveras med potatispuré
1,09 kg CO2e. G, L

Pocherad bergtunga
289:-

fylld med lax- & räkmousse. Serveras med Beurre blanc, rostade rotfrukter
& rostad örtpotatis. 0,98 kg CO2e. L

Ankbröst
289:-

med selleri- & lökcrème, Calvados-fermenterade äpplen, savojkål. Serveras med
rödvinreduktion & potatistimbal. 0,58 kg CO2e. L

Grillad oxfilé tournedos
369:-

med pumpapuré, färsk svart tryffel, skogschampinjoner, stekt Brioche, Madeirasås
& potatistimbal. +10 kg CO2e. G, L

Grillad ryggbiff 200 g
315:-

med Bearnaisesås & balsamicoslungad ruccola. Serveras med potatistimbal
3,78 kg CO2e. L

Plantburgare
269:-

med coleslaw, saltgurka, stekt svamp & lök samt veganost. Serveras med rostad örtpotatis
0,26 kg CO2e. Vegan, G, N

Gnocchi
259:-

med svamp- & parmesanreduktion, picklade kantareller & gula tomater.
0,22 kg CO2e. Vegetarisk. G, L

JUNIORMENY (barn upp till 11 år)

Pris

Hamburgare
129:-

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

Vegetarisk burgare
119:-

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

Köttbullar
139:-

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

Fish 'n' chips
129:-

95 g tempurapanerad torskryggsfilé. Serveras med remouladsås & 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. 7 januari 2026
Har du ytterligare frågor om allergener eller ursprung på kött i våra produkter? Fråga vår personal som gärna svarar på era frågor. Vänligen notera att
samtliga produkter kan innehålla spår av allergener då vi inte har separata produktionskök.

OST & DESSERT

Pris

Osttallrik
149:-

Tre sorters lokala ostar med säsongens marmelad & kex. 1,03 kg CO2e. G, L

Vaniljpannacotta
99:-

med kompott på äpple & kanel. Toppad med crumble. 0,19 kg CO2e. Vegan

Brownie
99:-

med lingonmousse, italiensk maräng & sockrad limegelé. 0,44 kg CO2e. G, L

Crêpes Suzette
139:-

Stekta dessertpannkakor, med sås av apelsin, karamelliserat socker & smör. Serveras med bourbonvaniljglass & mandel 0,20 kg CO2e. G, L, N

Calvadoskokt päron
95:-

med mandelkaka, vaniljkräm, päronglass & kanderade mandlar 0,17 kg CO2e. G, L, N

Semifreddo
99:-

med citrus och hyvlad choklad 1,34 kg CO2e. L

VARMA DRYCKER

Pris

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

DRINKS & COCKTAILS

Pris

Pris

Sumprått
129:-

Njut av en Sumpråttas grumliga charm & överraskande smaker bestående av ananas, citron & blå Curaçao i denna klassiska & komiska drink

Pornstar Martini
129:-

En magiskt vacker & god drink med smak av passionsfrukt, citrus & mousserande vin

Fläder
129:-

Fantastisk drink som ger en lyxig känsla med smak av fläder & citron

Piña Colada
129:-

Romdrink bestående av rom, ananasjuice & kokos. Den är flitigt beställd på semesterstränder världen över

White Russian
129:-

En söt drink som består av vodka, Kahlúa & mjölk

Tom Collins
129:-

En cocktail baserad på gin blandad med citronjuice, socker & sodavatten

Dark 'n stormy
129:-

Highball-cocktail gjord på mörk rom & ginger beer serverad över is & garnerad med en limeskiva

Solero
129:-

Härligt somrig drink. Vaniljtonerna i Licor 43 tillsammans med grädde & passionsfruktjuice för tankarna till en fruktig gräddglass

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. 7 januari 2026
Har du ytterligare frågor om allergener eller ursprung på kött i våra produkter? Fråga vår personal som gärna svarar på era frågor. Vänligen notera att samtliga produkter kan innehålla spår av allergener då vi inte har separata produktionskök.