

APERITIF

Pris

Pris

Aperol Spritz

84:-

Smakar som sommar i Italien & ser ut som en gyllene orange solnedgång. Prosecco, Aperol & soda

Hugo

84:-

Hugo Spritz är en fräsch aperitif från norra Italien. I en Hugo står blommig fläderlikör för drinkens bas & Prosecco för det pärlande innehållet

Campari Spritz

84:-

Campari Spritz är ett fräscht & bittert alternativ i kategorin mousserande cocktail. Prosecco, Campari & soda

Mimosa

69:-

Mimosa är en uppfriskande & elegant aperitif som består av lika delar apelsinjuice & mousserande vin

Dry Martini

129:-

En historisk cocktail som gestaltats i flertalet filmer. Drinken är en kombination av gin & vermouth som garneras med oliver

Cosmopolitan

129:-

Cocktaildrink av cointreau, vodka, tranbärsjuice & söttad limejuice

Gimlet

119:-

En klassisk Gimlet består endast av tre ingredienser i enkelhet och balans; Gin, limejuice & socker

Manhattan

129:-

Sågs ha uppfunnits på baren Manhattan Club någon gång på 1870-talet. En elegant blandning av Bourbon, Vermouth & Bitter

MOCKTAILS

Pris

Pris

Mojito

79:-

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

GT

79:-

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.

Piña Colada

79:-

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.

Shirley Temple

79:-

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.

SNACKS

Pris

Surdegsbröd med vispat honungsmör & Pimientos d' Espelette

59:-

0,29 kg CO2e. G, L

Marconamandlar

59:-

0,14 kg CO2e. Vegansk, N

Pimientos de padrón med citronzest & fetaost

69:-

0,17 kg CO2e. L

Oliver

59:-

0,10 kg CO2e. Vegansk

Boquerones i olivolja & vitlök med rostat surdegsbröd

105:-

0,23 kg CO2e. G

Auroras sallad med hyvlad cheddarost, balsamicovinäger & olivolja

69:-

0,23 kg CO2e. 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. 8 april 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

Hummersoppa
149:-

med skaldjursterren & gräslök
0,33 kg CO2e. L

Skaguntoast
149:-

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

Getost
139:-

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

Tomattartar
139:-

Salmiaksmaksatta tomater, rågbrödsknäcke, schalottenlök
& bakad vegansk fetaost 0,10 kg CO2e. Vegansk

Råbiff 80 g
179:-

med bakade tomater, krispig potatis, picklad lök, parmesanost
& dragonemulsion 2,12 kg CO2e. L

Silltallrik
139:-

Matjessill, kokt potatis, krutonger, ägg, brynt smör, hängd gräddfil & gräslök
0,33 kg CO2e. G, L

Auroras kroppkaka
159:-

fylld med rökt hjort, hjortron, picklade granskott & brynt smör 0,44 kg CO2e. G, L

Tre ostron
99:-

med tillbehör 0,63 kg CO2e. L

Allergener: G: Gluten L: Laktos N: Nötter

SMÖRGÅSBORD

Måndag till fredag
avgång 12.00 & 14.00*

129:-

BRUNCH

Lördagar
avgång 12.00 & 14.00*

219:-

SPARKLING SUNDAY

Söndagar avgång
12.00, 14.00 & 16.00*

229:-

AURORAS TRERÄTTERS

SKAGENTOAST

*Handskalade råkor, majonnäs, dill & tångkaviar.
Serveras med rågröd 0,35 kg CO2e. G, L*

GRILLAD RYGGBIFF 200G

*med Bearnaisesås & slungad svartkål.
Serveras med potatistimbal 3,78 kg CO2e. L*

LIMONCELLO

*Kärna av limoncellokräm, täckt av citronglass
& finhackad maräng 0,29 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. 8 april 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.

* Undantag och avvikelser i dagar och avgångar förekommer. Se aktuella datum på vår hemsida.

HUVUDRÄTTER

Pris

Lyxkryssare
259:-

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

Bräserad griskind
279:-

Cognacsglaserat äpple, syltade tomater & potatispuré 1,09 kg CO2e. L

Smörstekt torskrygg
285:-

62°C ägg, palsternackspuré & handskalade räkor. Serveras med musselskum & dillslungad potatis 0,98 kg CO2e. L

Fisk- & skaldjursgryta
289:-

med saffran, tomat, fänkål, paprika, lax, torsk, blåmusslor & handskalade räkor. Serveras med aioli & surdegsbröd 1,2 kg CO2e. G, L

Grillad oxfilé tournedos
379:-

med jordärtskockspuré, hasselnöt & anklevermousse. Serveras med stekt brioche, rödvinssås & potatistimbal 10+ kg CO2e. G, L, N

Grillad ryggbiff 200 g
315:-

med Bearnaisesås & slungad svartkål. Serveras med potatistimbal 3,78 kg CO2e. L

Bakad spetskål
269:-

med grönkålchips, granatäpplesallad, rostade frön & nötter. Serveras med paprikasås 0,26 kg CO2e. Vegansk, G, N

Rödbetsrisotto
259:-

med rostade rödbetor, fetaost & hackade valnötter 0,22 kg CO2e. L, N

Skaldjursfat (Minst två personer & vid förbeställning två helgfria dagar innan)
469:-/person

Halv hummer, havskräftor, vannameiräkor, hela räkor, rökte 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. Serveras med stekt potatis 3,64 kg CO2e. G, L

Vegansk burgare
119:-

90 g grönsaksburgare, potatishamburgerbröd, dressing, tomat & gurka. Serveras med stekt potatis 0,69 kg CO2e. Vegansk. G

Köttbullar
139:-

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

Fish 'n' chips
129:-

95 g tempurapanerad torskryggsfilé. Serveras med remouladsås & salta potatiships 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. 8 april 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 ostar med säsongens marmelad & kex 1,03 kg CO2e. G, L

Pavlova 105:-

fylld med limekräm, kokossorbet & karamelliserad ananas 0,11 kg CO2e. Vegansk

Chokladfondant 105:-

med vaniljglass, rostad choklad & passionsfruktsgelé 0,20 kg CO2e. G, L, N

Mandelsockerkaka 95:-

med blåbärskompott, vaniljkräm, blåbärsglass & kanderade mandlar 0,17 kg CO2e. G, L, N

Limoncello 99:-

Kärna av limoncellokräm, täckt av citronglass & finhackad maräng 0,29 kg CO2e. L

Chokladtryffel 59:-

Något litet till kaffet 0,10 kg CO2e. L, N

VARMA DRYCKER

Pris

Kaffe 29:-

Te 31:-

Espresso 23:-

Dubbel Espresso 39:-

Kaffe latte 39:-

Cappuccino 39:-

Varm choklad 37:-

DRINKAR & COCKTAILS

Pris

Pris

Sumpråtta 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. 8 april 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.