



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 & sötd 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 & 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. 13 november 2025
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:-	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
Pumpasoppa	139:-
<i>med citronkräm, vitlök- & chilimarinerad vannameiräka & krutonger</i>	
<i>0,44 kg CO2e. G, L</i>	
Skagentoast	149:-
<i>Handskalade räkor, majonnäs, dill & tångkaviar. Serveras med flerkornsbröd</i>	
<i>0,35 kg CO2e. G, L</i>	
Getost	139:-
<i>med Cantaloupemelon, hackade pistagenötter & honung.</i>	
<i>Serveras på rostat Levainbröd. 0,42 kg CO2e. G, L, N</i>	
Carpaccio på betor	139:-
<i>Tunt skivade betor, citronmarinerad gul zucchini, stekta kantareller, örtcrème & grönkålschips. 0,29 kg CO2e. Vegan</i>	
Råbiff på oxfilé	179:-
<i>på smörstekt Briochebröd, svampemulsion, picklad schalottenlök med chili, sojamarinerat vaktelägg & friterad svarvad potatis. 2,12 kg CO2e. G, L</i>	
Gubbröra	139:-
<i>Anjovis & matjessill, kokt ägg & potatis med örter. Serveras med knäcke & rågbröd</i>	
<i>0,47 kg CO2e. G, L</i>	
Auroras kroppkaka	159:-
<i>Fylld med rökta kantareller & brynt smör. 0,44 kg CO2e. G, L</i>	
Tre ostron	99:-
<i>med tillbehör. 0,63 kg CO2e. 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. 13 november 2025
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.

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:-

AURORAS TRERÄTTERS

SKAGENTOAST

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

GRILLAD RYGGBIFF 200G

*Bearnaisesås & balsamicoslungad ruccola.
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

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. 13 november 2025
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:-

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:-

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

Grillad oxfilé tournedos

369:-

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

Grillad ryggbiff 200 g

315:-

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

Plantburgare

269:-

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

Gnocchi

259:-

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

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

469:-/person

Halv hummer, havskräftor, vannaimeiräkor, hela räkor, röka 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 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, rårörda 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. 13 november 2025
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 <i>Tre sorters lokala ostar med säsongens marmelad & kex. 1,03 kg CO2e. G, L</i>	149:-
Vaniljpannacotta <i>med kompott på äpple & kanel. Toppad med crumble. 0,19 kg CO2e. Vegan</i>	99:-
Brownie <i>med lingonmousse, italiensk maräng & sockrad limegelé. 0,44 kg CO2e. G, L</i>	99:-
Crêpes Suzette <i>Stekta dessertpannkakor, med sås av apelsin, karamelliserat socker & smör. Serveras med bourbonvaniljglass & mandel 0,20 kg CO2e. G, L, N</i>	139:-
Calvadoskokt päron <i>med mandelkaka, vaniljkräm, päronglass & kanderade mandlar 0,17 kg CO2e. G, L, N</i>	95:-
Semifreddo <i>med citrus och hyvlad choklad 1,34 kg CO2e. L</i>	99:-

VARMA DRYCKER

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

DRINKS & COCKTAILS

	Pris		Pris
Sumprätta <i>Njut av en Sumprättas 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. 13 november 2025
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.