

— 1999 —

AGATON

RISTORANTE
E PIZZERIA

www.restaurangagaton.se



KURIOSA

En vandring genom Gamla stan bjuder på många historier ur historiens gömmor. Varje hus och varje gränd bär på arv och traditioner från Staden mellan broarna, som Stockholm ursprungligen kallades. År 1521 fanns en gammal förfallen stenhusbod på platsen.

När rådmannen Petter Grönberg köpte huset 1617 lär de ha varit väldigt förfallet och han lät därför rusta upp huset ordentligt. År 1680 köptes huset av Elisabeth Funck och då ingick också "stora mellan fruns hus och breda gränden vid Kornhamn". Efter ytterligare några ägarbyten kom huset på 1860-talet i en handlare Wallins ägo. Han lät sätta in tidens nymodighet - stora gjutjärnsburna skyltfönster i gatuplanet och på första våningen.

1922 köptes huset av firman Robert Ditzinger, år 1924 inledde de en mer än tio år lång ombyggnad. Ditzingers stannade i kvarteret till 1968 då Kapp-Ahl övertog det mesta av firmans lokaler. Under 1980-talet omändrades hela huset för kontorsverksamhet.

Vid den här tidpunkten öppnades en herrekipering Agaton i bottenvåningen. Efter 18 år som klassisk herrekipering bytte lokalen kostym till nuvarande restaurang med samma namn.

CURIOSITIES

A walk through the old town offers many stories from history. Every house and every alley carries on the heritage and traditions of the city between the bridges that Stockholm was originally called. In 1521 there was an old dilapidated stone house on the site.

When magistrate Peter Gronberg bought the House in 1617, it was very dilapidated and he therefore equipped the house properly. In 1680 the house was bought by Elisabeth Funck, at that time also included "the large middle wife's house and the wide alley at Kornhamn". In the 1860 's, after a few changes of ownership, the house came into trader Wallin possession. He put the future of modernity - large cast iron worn storefronts at street level and on the first floor.

In 1922 the house was purchased by the firm of Robert Ditzinger, in 1924 they launched a more than decade-long renovation. Ditzingers stayed in the neighborhood until 1968 when the Kapp-Ahl took over most of the firm's premises. During the 1980's they changed the house for office operations. At this time Agaton opened for menswear on the ground floor. After 18 years as a classic menswear Agaton changed costume to a restaurant with the same name.

Agaton's signature cocktails

RHUBARB GIN & TONIC 152:-
Rhubarb infused gin, Ecobrewery tonic

ELDERFLOWER SOUR 145:-
St Germain, rum, syrup, lemon

Agaton s classic cocktails

BELLINI 128:-
Prosecco, white peach

COSMOPOLITAN 145:-
Vodka, Cointreau, lime, cranberry juice

APPLE MARTINI 145:-
Vodka, pomme verte, lemon

NEGRONI 145:-
Campari bitters, Martini rosso, Gin

APEROL SPRITZ 138:-
Aperol, Prosecco, orange, soda

ITALIAN SOUR 145:-
Aperol. Limoncello, lime, syrup

STRAWBERRY MARGARITA 145:-
Tequila, Cointreau, strawberry, lemon

MOJITO 145:-
Rum, lime, mint, syrup

PEACH SOUR 145:-
Peach liquor, Vodka, lemon, syrup

ITALIAN LEMONADE (alcohol free) 89:-
Peach, lemon, syrup, soda

Denna drinklista är vad huset rekommenderar.
Om ni har andra önskemål kan vi tillgodose dessa.

*This cocktail list is what the house recommends.
If you have other wishes, we can meet them.*

Piccolo Piatti

Före maten / Before dinner

Grillat vitlöksbröd Grilled garlic bread.	46:-
Focaccia Olivolja, havssalt, rosmarin. <i>Olive oil, sea salt, rosemary.</i>	59:-
Rostade mandlar Roasted almonds.	54:-
Marinerade oliver Marinated olives.	62:-

Gli Antipasti

Förrätter / Starters

Bruschetta di prosciutto 148:- Marinerade körsbärstomater, olivolja, vitlök, basilika, San Daniele skinka. Bruschetta , <i>marinated cherry tomatoes, oliveoil, garlic, basil, San Daniele prosciutto.</i>	Oxfile carpaccio 185:- tryffelcrème hyvlad parmesan, ruccola, soltorkade cocktailtomater, pinjenötter, oliver. Beef carpaccio , <i>truffle cream, planed parmesan, arugula, sundried cocktail tomatoes, pine nuts, olives.</i>
Burratina caprese 152:- Burratina, ugnsbakade cocktail- tomater, balsamico, örkrutonger, oliver. Burratina , <i>baked cocktail tomatoes, balsamico, herbcrutonges, olives.</i>	Vitvinskokta blåmusslor 165:- Chili, vitlök, tomatsås, vitlöksbröd. White wine-cooked mussels , <i>chili, garlic, tomato sauce, garlic bread.</i>
Calamari fritti 155:- Aioli, chili flakes, lime.	Friterad kronärtskocka 142:- Gremolata, citron. Deep fried artichoke , <i>gremolata, lemon.</i>

Antipasto

Antipasto misto

Vårt urval av förstklassiga Italienska charkuterier, parmesan.

Antipasto misto, *Our selection of first class Italian charcuterie, parmesan.*

Halv Hel
198:- 298:-

Insalate

Sallader / Salads

Caesarsallad

195:-

Grillad kyckling, knaperstekt bacon, krutonger, hyvlad parmesan.

Caesar salad, *grilled chicken, crispy bacon, croutons, planed parmesan.*

Chevre sallad

195:-

halstrad chevre, honung, rödbetor, valnötter.

Chevre salad, *gratinated chevre, honey, beet roots, walnuts.*

Italiensk sallad

215:-

Grillad paprika, kronärtskocka, oliver, buffelmozzarella, San Daniele, basilika-vinägrett.

Italian salad, *grilled pepper, artichoke, olives, buffalo mozzarella, San Daniele prosciutto, basil vinegar.*

Grillad Lax Sallad

215:-

Ägg, syrad rödlök, solrosfrön, avokado, citron, citruscrème.

Grilled Salmon salad, *egg, pickled onions, sunflower seed, avocado, lemon, lemon dressing.*

Risotto

Vegetarisk svamprisotto 225:-
säsongens svampar, tryffel, vitt vin, färska örter, parmesan.

Vegetarian mushroom risotto,
seasonal mushroom, truffle, white wine, fresh herbs, parmesan.

Risotto Milanese 305:-
havets läckerheter, blåmusslor, scampi, bläckfisk, gambas, vitt vin, saffran, chili, persilja, vitlök.

Creamy saffron risotto, *with the delicacies of the sea, blue mussels, scampi, octopus, gambas, white wine, saffron, chili, parsley, garlic.*

Pasta

Pasta Agaton 225:-
Strimlad oxfilé, Karl-Johansvamp, taleggio-ost, kalvsky, färska örter, rött vin, grädde.

Shredded beef, *porcini mushrooms, taleggio cheese, veal gravy, fresh herbs, red wine, cream.*

Tartufo pappardelle con vitello 265:-
kalv, grädde, Karl-Johansvamp, färsk tryffel, örter, kalvsky.

Tartufo pappardelle con vitello,
veal, cream, porcini mushroom, fresh truffle, herbs, veal gravy.

Fusilli con salsiccia 212:-
Salsiccia, tomatsås, grädde, vitlök, chili, färska örter.

Fusilli con salsiccia, *salsiccia, tomato sauce, cream, garlic, chili, fresh herbs.*

Linguine alle scampi 215:-
Scampi, vitt vin, vitlök chili, persilja, smör, cocktailtomater.

Linguine alle scampi, *scampi, white wine, garlic, parsley, butter, cocktail tomatoes.*

Frutti di Mare 235:-
blåmusslor, scampi, bläckfisk, gambas, vitlök, chili, vitt vin, persilja, tomatsås.

Blue mussels, *scampi, squid, gambas, garlic, chili, white wine, parsley, tomato sauce.*

Linguine alle vongole 210:-
Vongole musslor, vitt vin, vitlök, chili, persilja, smör, cocktailtomater.

Linguine alle vongole, *vongole clams, white wine, garlic, chili, parsley, butter, cocktail tomatoes.*

Tagliatelle al aragosta 285:-
Hummer, räkor, sparris, babyspenat, cognac, grädde, cocktailtomater.

Tagliatelle al aragosta, *lobster, shrimps, asparagus, baby spinach, cognac, cream, cocktail tomatoes.*

Spaghetti Carbonara 188:-
Knaperstekt pancetta lök, ägg, parmesan, svartpeppar, grädde.

Crispy pancetta, *onion, egg, parmesan, black pepper, cream.*

Pasta Arrabiata 208:-
Säsongens grönsaker, tomatsås, chili, vitlök, burratina.

Pasta Arrabiata, *seasonal vegetables, tomato sauce, chili, garlic, burratina.*

Hemlagad ravioli (vegetarisk) 192:-
fylld med svamp, spenat, örtsmör tryffel, hyvlat parmesan.

Homemade ravioli (vegetarian),
filled with mushroom, spinach, herb butter, truffle, and planed parmesan.

Pesci e crostacei

Fisk & Skaldjur / Fish & Shellfish

Lax och scampi 305:- Grillad lax, örtdmarinerad scampi, tomat och örtslungad linguine, gremolata, citron. <i>Salmon and scampi, grilled salmon, herb marinated scampi, tomato and herb linguine, gremolata, lemon.</i>	Grillad tonfisk 315:- Ljummen potatissallad, spenat, pesto, örtaoli. <i>Grilled tuna fish, potato salad, spinach, pesto, herb aioli.</i>
---	---

Carne

Kötträtter / Meat Dishes

Rosmarin och vitlöks- marinerad lammytterfilé 315:- svamprisotto, rödvinnås, parmesan. <i>Rosemary and garlic marinated lamb sirloin, mushroom risotto, red wine sauce, parmesan.</i>	Plankstek på oxfilé 335:- Duchesse, grillad sparris, pancettalindad haricot vertes, grillad tomat, bearnaisesås. <i>Fillet of beef "served on a wooden plank" duchesse potato, asparagus, pancetta wrapped beans, grilled tomato, bearnaise sauce..</i>
Grillad entrecôte 345:- Tomat & rödlökssallad, pommes frites, bearnaisesås. <i>Grilled ribeye, tomatoes & onion salad, french fries, bearnaise sauce.</i>	Pepparstek på oxfilé 335:- Potatisgratäng, grönpepparsås, ugnsbakad tomat, sparris. <i>Pepper steak, gratinated potatoes, green pepper sauce, oven baked tomato, asparagus.</i>

Sideorders

Pommes frites 60:- French fries
Bearnaisesås / Aioli 40:- Bearnaise sauce / Aioli sauce
Mix Salad 65:- Mixed salad
Tomat & rödlökssallad 65:- Tomatoes & onion salad
Frästa medelhavsgrönsaker 75:- Fried mediterranean vegetables

Buno appetito!

— 1999 —

AGATON

RISTORANTE

E PIZZERIA

Västerlånggatan 72, 111 29 Stockholm

Tel: +46 8 207 299

info@restaurangagaton.se

www.restaurangagaton.se