

Förrätter|Starters

"Här på AG är ursprungstanken att förrätterna delas vid bordet, men ni gör såklart som ni vill."

Ostron, *(Ostron är livsmedel som i vissa fall kan orsaka allergiska reaktioner)*

Oysters,

Super Chiron Fils No:3, Marennes-Oleron, Frankrike	45/st
Flatostron No. 1, Orust, Bohuslän, Sverige Flat oyster No. 1, Orust, Bohuslän, Sweden	80/st
Gratinerade ostron "New Orleans" (3st) Oysters á la New Orleans (3pcs)	155
Löjrom, Bottenviken, Finland (30g) Vendace roe, Bottenviken, Finland (30g)	325
Störkaviar, Siberian Reserve, Spanien (30g) Sturgeon Caviar, Siberian Reserve, Spain (30g)	525
Gratinerade franska sniglar XXL med vitlök & persilja (6st) Escargot (6pcs)	195
Tomatsallad med Bloody Mary-dressing & silverlök Tomato salad with Bloody Mary dressing & silver onion	95
Burratina mozzarella med pistagepesto Mozzarella burratina with pistachio pesto	155
Kantarelltoast med löjrom & Västerbottensost Chanterelle toast with vendace roe & Västerbottensost	225
Kräftsoppa med krustader fyllda med Öjebyröra Crayfish soup	165
Cecina Jamon de Wagyu 24 månader (50g) Cecina Jamon of Wagyu, aged 24 months (50g)	285
Jamon Iberico de Bellota, grand reserva, 36 månader (50g) Jamon Iberico de Bellota, grand reserva, 36 months (50g)	275
Carpaccio på hängmörad nötrygg med lagrad balsamico & parmesan Carpaccio of dry-aged beef with aged balsamic vinegar & parmesan	245
Halstrad kalvterrinn med caponata, pinjenötter & parmesan Fried terrine of veal with caponata, pine nuts & parmesan	155
Grillat lättrokt bacon från Fällmans kött Grilled & lightly smoked bacon from Fällmans	75
iWagyu®slider med karamelliserad lök (3st) Slider of iWagyu® beef with caramelized onion (3pcs)	365
Råbiff på innerlår från svensk mjölkko, Gröna Gårdar (80g) Steak tartar of swedish beef from Gröna Gårdar (80g)	155



Från köttkylan | From the dry aging room

"Vi har en enkel filosofi när det gäller vårt hängmörade kött. Det ska vara så marmorat som möjligt. Extremt få kor uppfyller det kravet. Detta medför att vi inte kan jobba med endast en gård. Vi har ett nära samarbete med Scan och Benny Granqvist som handplockar svenskt kött av den kvalitet vi eftersträvar. Vi hänger köttet 40 dagar på ben."

AG's hängmörade nötrygg av mjölkko, Sverige

AG house dry aged side of beef, Sweden

Porterhouse med hash brown & stuvad spenat, för 2 personer 995
Porterhouse with hash brown & creamed spinach, serves 2 persons

Marmorering 8/12 Smakintensitet 7/12 Mörhet 8/12

"Biff och filé med ryggen mellan. Glöm ej att gnaga på benet, där sitter mest smak."

Clubsteak Bordelaise med potatisgratäng & sockerärter, för 2 personer 945
Clubsteak with potato gratin & sugar snaps, serves 2 persons

Marmorering 9/12 Smakintensitet 8/12 Mörhet 7/12

"Biff med ben, hög smak."

Entrecôte på ben med bakad potatis, bearnaisesås, tomat & sallad med parmesan, för 2 personer 995
Ribeye on the bone with baked potato, sauce béarnaise, tomato & salad with parmesan, serves 2 persons

Marmorering 9/12 Smakintensitet 9/12 Mörhet 7/12

"Mycket marmorat och smakrik. Större tuggmotstånd."



Varmrätter | Mains

"Här hittar du rätter på säsongens råvaror blandat med våra klassiker."

Kantarellrisotto med spenat, hasselnötter & brynt smör Chanterelle risotto with spinach, hazelnut & burnt butter	265
Hummer "Mac'n'cheese" Lobster "Mac'n'cheese"	525
Kantarellgratinerad oxfilé med marsalasås & haricots verts Tenderloin of beef gratinated with chanterelles, marsala sauce & french beans	445
Hängmörad lammrygg med spenat, sardell & potatiskroket Dry aged lamb with spinach, anchovy & potato croquette	385
Råbiff på innerlår från svensk mjölkko, Gröna Gårdar (150g) Steak tartar of swedish beef from Gröna Gårdar (150g)	245
AG's hängmörade hamburgare med Svarta Sara-ost, bacon, tomat & silverlök AG's Hamburger with 'Svarta Sara' cheese, bacon, tomato and silver onion	275
Spädgris från Sandby Gård, pata negra-sky, sallad med grillad paprika & manchego, för 2 personer Cochinillo with pata negra-jus & spanish salad, serves 2 people	895

Vi har även en köttlista på plats som ändras dagligen.
Där finns nötkött i olika styckningsdetaljer, ursprung
och raser.

Vi guidar er för att hitta smakmässigt rätt eller
dela/prova olika vid bordet.



Ost|Cheese

AG's utvalda dessertostar, serveras med frukt- & nötbröd & membrillo	150
AG's assorted cheese, served with fruit- & nut bread & membrillo	
Comté, 30 månader, Frankrike	
Opastöriserad hårdost gjord på komjolk	
Unpasteurized hard cheese made from cow's milk	
Camembert de Normandie, Frankrike	
Opastöriserad ost gjord på komjolk	
Unpasteurized cheese made from cow's milk	
Selles-Sur-Cher, Frankrike	
Opastöriserad getost gjord på getmjolk	
Unpasteurized goat's cheese	

Desserter|Desserts

Småländsk ostkaka med drottning sylt & punschgrädde	125
Swedish cheesecake with jam & punsch liquor cream	
Profiteroles med hjortron, vaniljglass & chokladsås	135
Profiteroles with cloudberry, vanilla ice cream & chocolate sauce	
Pistagetiramisu	120
Tiramisu with pistachios	
AG's kladdkaka med lättvispad grädde	115
AG's chocolate mudcake with whipped cream	
Créma Catalana	95
Créma Catalana	
Vaniljglass eller Romrussinglass	55/st
Vanilla ice cream or rum & raisin ice cream	
Dagens sorbet	55
Sorbet of the day	
Coupe Colonel på dagens sorbet & 3cl Vodka	150
Coupe Colonel with today's sorbet & 3cl Vodka	
Chokladryffel	30
Chocolate truffle	



Förbeställning | Pre order

"Här har vi de riktigt stora köttstyckena som serveras på ett rustikt sätt till hela bordet, vi behöver dock din beställning minst dagen före din bokning."

Helt märkeben av ko med ölkokt lök & bacon (Vi behöver er beställning senast 24 timmar innan ankomst.) **195**
Marrow of ox with beer braised onions & bacon

Störkaviar från Spanien serveras med smetana & toast Melba (Vi behöver er beställning senast 72 timmar innan ankomst.)
Sturgeon Caviar from Spain served with smetana & toast Melba. (We need your order 72 hours at the latest before arrival.)

0,5 kg

Dagspris
Daily price

Helstekt ankelever med karamelliserat äpple & kapris för 6 personer (Vi behöver er beställning senast 48 timmar innan ankomst.) **1250**

Whole foie gras with caramelized apple & capers, serves 6 persons

Hel piggvar med pepparrot & brynt smör för 6 personer (Vi behöver er beställning senast 48 timmar innan ankomst.) **Dagspris**
Whole turbot with horseradish & browned butter, serves 6 persons **Daily price**

Oxfilé Wellington (smördegsinbakad oxfilé med lufttorkad skinka & svampduxell) för 6 personer (Vi behöver er beställning senast 48 timmar innan ankomst.) **2195**

Tenderloin Wellington, 6 persons

Hel griskulting Cochinito för 8 personer (Vi behöver er beställning senast 24 timmar innan ankomst.) **2695**
Whole suckling pig Cochinito, serves 8 persons

Mixed grill, för minst 6 personer (Vi behöver er beställning senast 24 timmar innan ankomst.)

Ett exklusivt urval av styckningsdetaljer av nötkött, med skilda ursprung från olika raser.

Serveras med AG:s bearnaisesås, torkad tomat, bakpotatis med vitlökssmör och grönsallad med parmesan.

Mixed grill, for at least 6 persons

Is an exclusive selection of different cuts from various origins and breeds. Mixed grill is served with sauce béarnaise, tomato, baked potato with garlic butter and salad with parmesan.

Standard
Deluxe

495/person
695/person

Tårta (Vi behöver er beställning senast 48 timmar innan ankomst.)
Cake (We need your order at least 48 hours before arrival.)

6 bitar **10 bitar** **16 bitar**

Mörk chokladmousse
Dark chocolate mousse

995 **1395** **1695**

