

# 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
<b>Gratinerade ostron "New Orleans" (3st)</b> Oysters á la New Orleans (3pcs)	155
<b>Tonfisktartar med avokado, soja, lime &amp; maraconamandelolja</b> Tunafish tartare with avokado, soy, lime & maracona almond oil	195
<b>Löjrom, Bottenviken, Finland (30g)</b> Vendace roe, Bottenviken, Finland (30g)	325
<b>Störkaviar, Siberian Reserve, Spanien (30g)</b> Sturgeon Caviar, Siberian Reserve, Spain (30g)	525
<b>Störkaviar, Siberian Reserve, Spanien "Big pack" (250g)</b> Sturgeon Caviar, Siberian Reserve, Spain " Big pack" (250g)	4300
<b>Gratinerade franska sniglar XXL med vitlök &amp; persilja (6st)</b> Escargot (6pcs)	195
<b>Tomatsallad med Bloody Mary-dressing &amp; silverlök</b> Tomato salad with Bloody Mary dressing & silver onion	95
<b>Burratina mozzarella med pistagepesto</b> Mozzarella burratina with pistachio pesto	155
<b>Hummersoppa med krustader, äpple &amp; libbsticka</b> Lobster bisque with croustade, apple & lovage	185
<b>Cecina Jamon de Wagyu 24 månader (50g)</b> Cecina Jamon of Wagyu, aged 24 months (50g)	235
<b>Jamon Iberico de Bellota, grand reserva, 36 månader (50g)</b> Jamon Iberico de Bellota, grand reserva, 36 months (50g)	275
<b>Carpaccio på hängmörad nötrygg med lagrad balsamico &amp; parmesan</b> Carpaccio of dry-aged beef with aged balsamic vinegar & parmesan	245
<b>Grillat lättrokt bacon från Fällmans kött</b> Grilled & lightly smoked bacon from Fällmans	75
<b>Frikadeller på hängmörat nötkött med burrata, tomat &amp; basilika</b> Dry-aged beef meatballs with burrata, tomato & basil	165
<b>iWagyu®slider med karamelliserad lök (3st)</b> Slider of iWagyu® beef with caramelized onion (3pcs)	365
<b>Råbiff på innerlår från svensk mjölkko, Gröna Gårdar (80g)</b> Steak tartar of swedish beef from Gröna Gårdar (80g)	155



## Från köttkylen | 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 ryggbenet 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 marmorerad och smakrik. Större tuggmotstånd."*

Tryffelbearnaisesås  
Truffle bearnaise sauce

Dagens pris (fråga din servitör)  
Daily price (ask your server)



## Varmrätter|Mains

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

Öppen lasagne med rostad jordärtskocka, salvia & ricotta Open lasagne with roasted jerusalem artichokes, sage and ricotta	275
Grillad piggvar med tomat, sallad med parmesan & bearnaisesås Grilled turbot with tomato, sallad with parmesan & bearnaise sauce	445
Stekt kalvbräsa "osso bucco" med gnocchi, tomat & gremolata Fried sweetbread of veal "osso bucco" with gnocchi, tomato & gremolata	295
Fläskkarré på ben "Noir de Bigorre" med pata negra-sky, spenat & kroketter Pork sirloin on the bone "Noir de Bigorre" with pata negra jus, spinach & croquettes	315
Pepparstek svensk oxfilé med grönpepparsås, lardo & haricot verts Pepper-fried Swedish beef fillet with green pepper sauce, lardo & haricot verts	415
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 AG's assorted cheese, served with fruit & nut bread & membrillo	150
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

### Desserter | Desserts

Havtornsparfait med kavring & ljummen kolasås Sea buckthorn parfait with dark breadcrumbs and caramel sauce	125
Profiteroles med hjortron, vaniljglass & chokladsås Profiteroles with cloudberry, vanilla ice cream & chocolate sauce	135
Volauvent med karamelliserat äpple, vanilj & rostad mandelglass Volauvent with caramelised apple, vanilla & roasted almond ice cream	145
Créma Catalana Créma Catalana	95
AG's kladdkaka med lättvispad grädde AG's chocolate mudcake with whipped cream	115
Vaniljglass, Kaffeglass eller Romrussinglass Vanilla, coffee, or rum & raisin ice cream	55/st
Dagens sorbet Sorbet of the day	55
Coupe Colonel på dagens sorbet & 3cl Vodka Coupe Colonel with today's sorbet & 3cl Vodka	150
Chokladtryffel Chocolate truffle	30



# 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 mörghälsan 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 & kaporis 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**  
Daily price

Whole turbot with horseradish & browned butter, serves 6 persons

**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 Cochinitillo för 8 personer** (Vi behöver er beställning senast 24 timmar innan ankomst.) **2695**

Whole suckling pig Cochinitillo, 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** **495/person**  
**Deluxe** **695/person**

**Tårta** (Vi behöver er beställning senast 48 timmar innan ankomst.) **6 bitar** **10 bitar** **16 bitar**  
Cake (We need your order at least 48 hours before arrival.)

**Mörk chokladmousse** **995** **1395** **1695**  
Dark chocolate mousse

