

# 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

Chironfils No:3, Charente Maritime, Frankrike	45/st
Chebooktook No:4, Bouctouche Bay, Kanada	55/st
Spéciale Gillardeau No:3, Utah Beach, Frankrike	65/st
<b>Gratinerade ostron "New Orleans" (3st)</b>	<b>155</b>
Oysters á la New Orleans (3pcs)	
<b>Sepia med vitt vin, tomat &amp; gremolata</b>	<b>155</b>
Sepia with white wine, tomato & gremolata	
<b>Khachapuri, georgiskt ostfyllt bröd</b>	<b>125</b>
Khachapuri, Georgian cheese-filled bread	
<b>Löjrom, Bottenviken, Finland, 30g</b>	<b>325</b>
Vendace roe, Bottenviken, Finland, 30g	
<b>Störkaviar, Polanco, Oscietra Grand Reserve, Rio Negro, Uruguay, 30g / 250g</b>	<b>645 / 5200</b>
Sturgeon Caviar, Polanco, Oscietra Grand Reserve, Rio Negro, Uruguay, 30g / 250g	
<b>Gratinerade franska sniglar XXL med vitlök &amp; persilja (6st)</b>	<b>195</b>
Escargot (6pcs)	
<b>Tomatsallad med Bloody Mary-dressing &amp; silverlök</b>	<b>95</b>
Tomato salad with Bloody Mary dressing & silver onion	
<b>Burratina mozzarella med blodapelsin, pistage &amp; espelette</b>	<b>155</b>
Mozzarella burratina with blood orange, pistachio & espelette pepper	
<b>Sotad lax från Färöarna med laxrom, gräddfil &amp; rökt vinägrett</b>	<b>185</b>
Cured salmon from Färöarna with salmon roe, soured cream & smoked vinaigrette	
<b>Cecina Jamon de Wagyu 24 månader, 50g</b>	<b>235</b>
Cecina Jamon of Wagyu, aged 24 months, 50g	
<b>Jamon Iberico de Bellota, grand reserva, 36 månader, 50g</b>	<b>275</b>
Jamon Iberico de Bellota, grand reserva, 36 months, 50g	
<b>Carpaccio på hängmörad nötrygg med lagrad balsamico &amp; parmesan</b>	<b>245</b>
Carpaccio of dry-aged beef with aged balsamic vinegar & parmesan	
<b>Grillat lättrokt bacon från Fällmans kött</b>	<b>75</b>
Grilled & lightly smoked bacon from Fällmans	
<b>Frikadeller på hängmörat nötkött med burrata, tomat &amp; basilika</b>	<b>165</b>
Dry-aged beef meatballs with burrata, tomato & basil	
<b>iWagyu®slider med karamelliserad lök (3st)</b>	<b>365</b>
Slider of iWagyu® beef with caramelized onion (3pcs)	
<b>Råbiff på innerlår från svensk mjölkko, Gröna Gårdar, 80g</b>	<b>155</b>
Steak tartar of swedish beef from Gröna Gårdar, 80g	



## 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."*

### Byt tillbehör

Other sides

Tryffelbearnaisesås 150

Truffle bearnaise sauce



# Varmrätter | Mains

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

Ravioli med pumpa, chili, brynt smör & pinjenötter Ravioli with pumpkin, chilli, browned butter & pinenuts	245
Halstrad röding med blåmusslor, kronärtskocka & fänkål Seared arctic char with blue mussels, artichoke & fennel	325
Grillad kalvrygg på ben med toppmurkelsås, potatisterrin & svartrot Grilled saddle of veal on the bone with morels, potato terrine & salsify	395
Dovhjortsragu med panchetta, papardelle & parmesan Venison ragu with pancetta, papardelle & parmesan	265
Med svart vintertryffel With black winter truffle	415
Oxfilé med Café de Paris-smör, bellaverdebroccoli & råstekt potatis Beef fillet with Cafe de Paris butter, bellaverde broccoli & butter-fried potatoes	425
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 & 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

Varm Apfelstrudel med hasselnötter, kolasås & vaniljsås Warm Apfelstrudel with hazelnuts, caramel sauce & vanilla sauce	145
Mandelkaka med blodapelsin & Campari Almond cake with blood orange & Campari	125
Blåbärspannacotta med kardemummaglass mjölkchoklad & pekannötter Blueberry pannacotta with cardamom ice cream, milk chocolate & pecan	155
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

*Vi behöver er beställning senast 2 dagar innan bokad datum*  
*We need your order at least 2 days before arrival*

Helt märke av ko med ölkokt lök & bacon 195  
Marrow of ox with beer braised onions & bacon

Störkaviar från Uruguay serveras med smetana & toast Melba  
Sturgeon Caviar from Uruguay served with smetana & toast Melba

0,5 kg

Dagspris  
Daily price

Helstekt anklaver med karamelliserat äpple & kapris för 6 personer 1250  
Whole foie gras with caramelized apple & capers, serves 6 persons

Hel piggvar med pepparrot & brynt smör för 6 personer Dagspris  
Whole turbot with horseradish & browned butter, serves 6 persons Daily price

Oxfilé Wellington (smördegsinbakad oxfilé med lufttorkad skinka & svampduxell) för 6 personer 2195  
Tenderloin Wellington, serves 6 persons

Hel griskulting *Cochinillo* för 8 personer 2695  
Whole suckling pig Cochinillo, serves 8 persons

Mixed grill, för minst 6 personer

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 6 bitar 10 bitar 16 bitar  
Cake

Mörk chokladmousse  
Dark chocolate mousse

995 1395 1695

