

Förrätter | Starters

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

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

Oysters

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



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 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 marmorat och smakrik. Större tuggmotstånd."



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, tryfferad potatisterrin & svartrot Grilled saddle of veal on the bone with morels, truffled potato terrine & salsify	415
Dovhjordragu med pancetta, papardelle & parmesan Venison ragu with pancetta, papardelle & parmesan	265
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

Serveras med madeirakokta plommon & levaincrostini

Served with plums cooked in madeira & levain crostini

Saint Marcellin, Frankrike, 80g

125

Opastöriserad vitmögelost gjord på komjölk

Unpasteurized white mould cheese made from cow's milk

Fleur des Alpes, Schweiz, 100g

125

Opastöriserad hårdost gjord på komjölk

Unpasteurized hard cheese made from cow's milk

Abbaye de Belloc, Frankrike, 100g

125

Pastöriserad krämig hårdost gjord på fårmjölk

Pasteurized creamy hard cheese made from sheep's milk

Desserter|Desserts

Banana split med rom, choklad & macadamianötter

135

Banana split with rum, chocolate & macadamia

Blåbärspannacotta med kardemummaglass, mjölkchoklad & pekannötter

155

Blueberry pannacotta with cardamom ice cream, milk chocolate & pecan

Tarte Tatin med vaniljglass

145

Tarte Tatin with vanilla ice cream

Créma Catalana

95

Créma Catalana

AG's kladdkaka med lättvispad grädde

115

AG's chocolate mudcake with whipped cream

Vaniljglass, Kaffeglass eller Romrussinglass

55/st

Vanilla, coffee, 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

Chokladtryffel

30

Chocolate truffle



Förbeställning | Pre order

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

Helt mörkben 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

Helstek anklever 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

495/person

Deluxe

695/person

Tårta

6 bitar

10 bitar

16 bitar

Cake

Mörk chokladmousse

995

1395

1695

Dark chocolate mousse

