

Förrätter | Starters

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

Ostron, *(ostron är ett livsmedel som äts på egen risk)*

Oysters,

Tablegrown No:2, Orust, Sverige	45/st
Chebooktook No:4, Bouctouche Bay, Kanada	55/st
Spéciale Gillardeau No:3, Utah Beach, Frankrike	65/st
Gratinerade ostron "New Orleans" (3st)	155
Oysters á la New Orleans (3pcs)	
Löjrom från Bottenviken, serveras med varm blini, smetana & silverlök, 30g	325
Vendace roe from Bottenviken, serves with warm blini, smetana & silver onion, 30g	
Störkaviar, Huso Gold Imperial, 30g / 250g	645 / 5200
Sturgeon Caviar, Huso Gold Imperial, 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 grillade grönsaker	155
Mozzarella burratina with grilled vegetables	
Ceviche på havskräfta & hamachi med pepparrot, dill & jalapeño	195
Langostine & hamachi ceviche with horseradish & jalapeño	
Cecina de Wagyu Tajima, Kobe, 30 månader, 50g	495
Cecina of Wagyu Tajima, Kobe, aged 30 months, 50g	
Jamon Iberico de Bellota, grand reserva, 36 månader, 50g	275
Jamon Iberico de Bellota, grand reserva, 36 months, 50g	
Stekt Tominoost inlindad i kallrökt skinka med honung och valnötter	125
Fried Tomino cheese wrapped in smoked ham with honey & walnuts	
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	
Vit sparris med löjrom & brynt smörhollandaise	215
White asparagus with vendace roe & hollandaise sauce	
Sliders på svensk fullblodswagyu med karamelliserad lök (3st)	385
Sliders of Swedish wagyu beef with caramelized onion (3pcs)	
Råbiff på innerlår från svensk mjölkko, Gröna Gårdar, 80g	175
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 marmorat och smakrik. Större tuggmotstånd."



Varmrätter | Mains

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

Ramslökrisotto med grön sparris & hasselnötter Wild garlic risotto with green asparagus & hazelnuts	245
Grillad piggvar med tomat, grön sparris & färskpotatis Grilled turbot with tomato, green asparagus & new potatoes	455
Grillad kalvrygg på ben med toppmurkelsås, tryfferad potatisterrin & svartrot Grilled saddle of veal on the bone with morels, truffled potato terrine & salsify	415
Lammracks med chorizo, smörbönor & dragon Lamb racks with chorizo, butter beans & tarragon	365
Oxfile med Café de Paris-smör, bellaverdebroccoli & råstekt potatis Beef fillet with Cafe de Paris butter, bellaverde broccolli & butter-fried potatoes	445
Råbiff på innerlår från svensk mjölkko, Gröna Gårdar, 150g Steak tartar of swedish beef from Gröna Gårdar, 150g	275
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 peopl	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 & fröknäcke
Served with plums cooked in madeira & crisp bread with seeds

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 Banana split with rum, chocolate & macadamia	135
Blåbärspannacotta med kardemummaglass, mjölkchoklad & pekannötter Blueberry pannacotta with cardamom ice cream, milk chocolate & pecan	155
Tarte Tatin med vaniljglass Tarte Tatin with vanilla ice cream	145
Créma Catalana Créma Catalana	115
AG's kladdkaka med lättvispad grädde AG's chocolate mudcake with whipped cream	125
Vaniljglass, Romrussinglass eller dagens smak Vanilla, rum & raisin ice cream or flavor of the day	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
Pralin, dagens urval Praline, flavor of the day	45/st



Förbeställning | Pre order

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

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

Störkaviar från Uruguay serveras med varm blini, smetana & silverlök
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

