

# 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,

Spéciale de Claire, No:3, Chironfils, Frankrike	45/st
Chebooktook No:4, Bouctouche Bay, Kanada	55/st
Spéciale Gillardeau No:3, Utah Beach, Frankrike	65/st
<b>Ostron Rockefeller (3st)</b>	<b>180</b>
Oysters Rockefeller (3pcs)	
<b>Löjrom från Bottenviken, serveras med rostad brioche, smetana &amp; silverlök, 30g</b>	<b>325</b>
Vendace roe from Bottenviken, serves with brioche, smetana & silver onion, 30g	
<b>Störkaviar, Huso Gold Imperial, 30g / 250g</b>	<b>645 / 5200</b>
Sturgeon Caviar, Huso Gold Imperial, 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 med piperade, basilika &amp; friterad schalottenlök</b>	<b>145</b>
Mozzarella burratina with piperade, basil & fried shallots	
<b>Cecina de Wagyu Tajima, Kobe, 30 månader, 50g</b>	<b>495</b>
Cecina of Wagyu Tajima, Kobe, aged 30 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>Kantarelltoast med löjrom &amp; Västerbottensost</b>	<b>235</b>
Chantarelle toast with vendace roe & Västerbottens cheese	
<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>Ankhjärtan med grönpeppar &amp; konjak</b>	<b>115</b>
Duck hearts with green pepper & Cognac	
<b>Gremolatagratinerade zamburiñas (6st)</b>	<b>165</b>
Gremolata-gratinated zamburiñas (6pcs)	
<b>Anklever Torchon med fikon, nötter &amp; Sauternes</b>	<b>215</b>
Foie gras au Torchon with fig, nuts & Sauternes	
<b>Sliders på svensk iWagyu® med karamelliserad lök (3st)</b>	<b>385</b>
Sliders of Swedish iWagyu® beef with caramelized onion (3pcs)	
<b>Råbiff på innerlår från svensk mjölkko, Gröna Gårdar, 80g</b>	<b>175</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 marmorert 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

*"En magnifik styckningsdetalj som kombinerar den rikliga smaken och möra texturen av både oxfilé och biff."*

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

*"En saftig köttbit som erbjuder en perfekt balans mellan mörhet och hängmörade toner."*

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

*"Smakrik och välmarmorerad, populär för sin intensiva köttsmak."*

### AG's utvalda entrecôte & biff

AG's chioce of ribeye & sirloin

Entrecôte, Angus/Hereford, "Don Pedro", Uruguay, 300g 455  
Ribeye, Angus/Hereford, "Don Pedro", Uruguay, 300g

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

*"En entrecôte med hög köttsmak och mineraliska toner. Stut eller kviga, upp till 30 månader gamla." Uruguay presenterar en unik förening av traditionella jordbruksmetoder och moderna utfodringstekniker. Boskapen föds upp på Uruguays grönskande betesmarker innan de övergår till en noggrant sammansatt kost på främst spannmål. Detta resulterar i ett nötkött med en välbalanserad smak, där spannmålets naturliga sötma kompletterar de jordiga toner som är karaktäristiska för djur som är uppfödda på betesmarker.*

Biff, Mjölko, Sverige, 300g 395  
Sirloin, Dairy cow, Sweden, 300g

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

*"En biff med fin marmorering och en tydlig köttsmak. Vacuumerat i minst tre veckor." Svenskt nötkött är känt för sin höga kvalitet och smak. Det kommer från nötkreatur som omsorgsfullt fötts upp på svenska gårdar. Dessa djur har haft tillgång till naturliga betesmarker och en välbalanserad kost. Svenskt nötkött är en viktig del av den svenska matkulturen och representerar både tradition och hållbarhet inom jordbrukssektorn.*



# Varmrätter | Mains

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

Grillad rotselleri med betor, brynt smör & mandel Grilled celeriac with beets, browned butter & almonds	275
Grillad marulk med fänkål & saffransaioli Grilled monkfish with fennel & aioli with saffron	425
Lammracks med ratatouille, lammsky & potatisgratäng Lamb racks with ratatouille, lamb jus & potato gratin	385
Oxfilé med märg, champinjoner, haricots verts & rödvinsås Beef fillet with bone marrow, mushrooms, haricots verts & red wine sauce	455
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 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 & 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

Kolacheesecake med körsbärskompott & mörk choklad Toffee cheese cake with cherries & dark chocolate	150
Kaffeglass "Hot Shot" med choklad, mandel & Frangelicogrädde Coffee ice cream "Hot Shot" with chocolate, almond & Frangelico cream	145
Marängswiss Deluxe Meringue Swiss Deluxe	135
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 märkeben av ko med ölkokt lök & bacon** 195  
Marrow of ox with beer braised onions & bacon

**Störkaviar med varm blini, smetana & silverlök**  
Sturgeon Caviar from Uruguay served with smetana & toast Melba

0,5 kg

Dagspris  
Daily price

**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 2695  
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

