

# 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 (*Oysters are consumed at your own risk*)

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

Gratinerade ostron Rockefeller (3st)

180

Grilled oysters Rockefeller (3pcs)

Löjrom från Bottenviken, serveras med rostad brioche, smetana & silverlök, 30g

325

Vendace roe from Bottenviken, serves with brioche, 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 med piperade, basilika & friterad schalottenlök

145

Mozzarella burratina with piperade, basil & fried shallots

Cecina de Wagyu Tajima, Kobe, 30 månader, 50g

495

Cecina of Wagyu Tajima, Kobe, aged 30 months, 50g

Jamon Iberico de Bellota, gran reserva, 36 månader, 50g

275

Jamon Iberico de Bellota, gran reserva, 36 months, 50g

Toast Jureskog, ölkokt lök, slarvsylta på gris & löjrom

225

Toast Jureskog, beer-cooked onion, pulled pork & Verdance roe

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

Ankhjärtan med grönpeppar & konjak

115

Duck hearts with green pepper & Cognac

Eldad Japansk wagyu, Kagoshima A5, 50g

295

Seared Japanese wagyu, Kagoshima A5, 50g

Anklever Torchon med fikon, nötter & Sauternes

215

Foie gras au Torchon with fig, nuts & Sauternes

Sliders på svensk iWagyu® med karamelliserad lök (3st)

385

Sliders of swedish iWagyu® beef with caramelized onion (3pcs)

Råbiff på innerlår från svensk mjölkko, Gröna Gårdar, 80g

175

Steak tartar of swedish beef from Gröna Gårdar, 80g

Helt mörghen av ko med ölkokt lök & bacon (förbeställning, senast 48 timmar innan ankomst)

195

Marrow of ox with beer braised onions & bacon (preorder, at least 48 hours before arrival)



## 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, for 2 people

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, for 2 people

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, for 2 people

Marmorering 9/12      Smakintensitet 9/12      Mörhet 7/12

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

### AG's utvalda entrecôte & biff

AG's choice 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.*

**Tryffelbearnaisesås**  
Sauce béarnaise with truffle

145  
145



# Varmrätter | Mains

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

<b>Ravioli med svampduxelle, ricotta &amp; kronärtskocka</b> Ravioli with mushroom duxelles, ricotta & artichoke	285
<b>Potatisstekt hälleflundra med forellrom, vitvinsås &amp; grillad purjolök</b> Potato-fried halibut with trout roe, white wine sauce and grilled leek	365
<b>Short Rib från Miguel Vergara med lökringar, stuvad majs &amp; gemsallad</b> Short Rib from Miguel Vergara with onion rings, creamed corn & little gem salad	445
<b>Oxfilé från svensk mjölkko med grönpepparsås, haricots verts och råstekt potatis</b> Beef fillet of swedish dairy cow with green pepper sauce, french green beans and fried potatoes	455
<b>Råbiff på innerlår från svensk mjölkko, Gröna Gårdar, 150g</b> Steak tartare of swedish dairy cow from Gröna Gårdar, 150g	275
<b>AG's hängmörade hamburgare med Svarta Sara-ost, bacon, tomat &amp; silverlök</b> AG's Hamburger with 'Svarta Sara' cheese, bacon, tomato & silver onion	275
<b>Spädgris med Västerbottensost krocketter, långkål, äppelkompott &amp; pata negra-sky, för 2 personer</b> Cochinillo with Västerbottens cheese croquette, kale, apple compote & pata negra-jus, serves 2 people	945

## Förbeställning, senast 48 timmar innan ankomst

Preorder, at least 48 hours before arrival

<b>Hel piggvar med pepparrot &amp; brynt smör för 6 personer</b> Whole turbot with horseradish & browned butter, serves 6 persons	Dagspris Daily price
<b>Oxfilé Wellington</b> (smördegsinbakad oxfilé med lufttorkad skinka & svampduxelle) för 6 personer Tenderloin Wellington, serves 6 persons	2695
<b>Hel griskulting <i>Cochinillo</i> för 8 personer</b> Whole suckling pig Cochinillo, serves 8 persons	3450
<b>Mixed grill för minst 6 personer</b> Ett exklusivt urval av styckningsdetaljer av nötkött, med skilda ursprung från olika raser. Serveras med AG:s bearnaisesås, torkad tomat, bakpotatis med vitlökssmör & 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 & green salad with parmesan.	
<b>Standard</b>	495/person
<b>Deluxe</b>	695/person
	695/person

Vi har även en köttlista utöver den vanliga menyn som uppdateras dagligen

We have a meatlist that we update daily



## Ost|Cheese

### Serveras med madeirakokta plommon & fröknäcke

Served with plums cooked in madeira & crisp bread with seeds

<b>Saint Marcellin, Frankrike, 80g</b>	125
Opastöriserad vitmögelost gjord på komjölk	
Unpasteurized white mould cheese made from cow's milk	
<b>Fleur des Alpes, Schweiz, 100g</b>	125
Opastöriserad hårdost gjord på komjölk	
Unpasteurized hard cheese made from cow's milk	
<b>Abbaye de Belloc, Frankrike, 100g</b>	125
Pastöriserad krämig hårdost gjord på fårmjölk	
Pasteurized creamy hard cheese made from sheep's milk	

## Desserter|Desserts

<b>Kolacheesecake med körsbärskompott &amp; mörk choklad</b>	150		
Toffee cheese cake with cherries & dark chocolate			
<b>"Hot Shot" med kaffeglass, choklad, mandel &amp; Frangelicogrädde</b>	145		
"Hot Shot" with coffee ice cream, chocolate, almond & Frangelico cream			
<b>Marängswiss Deluxe</b>	135		
Meringue swiss Deluxe			
<b>Créma Catalana</b>	115		
Créma Catalana			
<b>AG's kladdkaka med lättvispad grädde</b>	125		
AG's chocolate mudcake with whipped cream			
<b>Vaniljglass, Romrussinglass eller dagens smak</b>	55/st		
Vanilla, rum & raisin ice cream or flavor of the day			
<b>Dagens sorbet</b>	55		
Sorbet of the day			
<b>Coupe Colonel på dagens sorbet &amp; 3cl Vodka</b>	150		
Coupe Colonel with today's sorbet & 3cl Vodka			
<b>Pralin, dagens urval</b>	45/st		
Praline, flavor of the day			
<b>Tårta (vi behöver er beställning senast 48 timmar innan ankomst.)</b>	6 bitar	10 bitar	16 bitar
Cake			
<b>Mörk chokladmousse</b>	995	1395	1695
Dark chocolate mousse			

