

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 noggrannt 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, Mjölkko, 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. Vacummörat 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."

Ravioli med svampduxelle, ricotta & kronärtskocka Ravioli with mushroom duxelles, ricotta & artichoke	285
Potatisstek hälleflundra med forellrom, vitvinsås & grillad purjolök Potato-fried halibut with trout roe, white wine sauce and grilled leek	365
Short Rib från Miguel Vergara med lökringar, stuvad majs & gemsallad Short Rib from Miguel Vergara with onion rings, creamed corn & little gem salad	445
Oxfilé från svensk mjölkko med grönpepparsås, haricots verts och råstekt potatis Beef fillet of swedish dairy cow with green pepper sauce, french green beans and fried potatoes	455
Råbiff på innerlår från svensk mjölkko, Gröna Gårdar, 150g Steak tartare of swedish dairy cow 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 med Västerbottensost krokerter, långkål, äppelkompott & pata negra-sky, för 2 personer 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

Hel piggvar med pepparrot & brynt smör för 6 personer Whole turbot with horseradish & browned butter, serves 6 persons	Dagspris Daily price
Oxfilé Wellington (smördegssinbakad oxfilé med lufttorkad skinka & svampduxelle) för 6 personer Tenderloin Wellington, serves 6 persons	2695
Hel griskulning <i>Cochinillo</i> för 8 personer Whole suckling pig Cochinillo, serves 8 persons	3450

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 & 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.

Standard	495/person
Deluxe	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

Saint Marcellin, Frankrike, 80g

125

Opastöriserad vitmögelost gjord på komjolk

Unpasteurized white mould cheese made from cow's milk

Fleur des Alpes, Schweiz, 100g

125

Opastöriserad hårdost gjord på komjolk

Unpasteurized hard cheese made from cow's milk

Abbaye de Belloc, Frankrike, 100g

125

Pastöriserad krämig hårdost gjord på fårmjolk

Pasteurized creamy hard cheese made from sheep's milk

Desserter|Desserts

Äppelfyllda munkar med dulce de leche

145

Apple donuts with dulce de leche

Lemon tarte "Marco Pierre White"

135

Lemon tarte "Marco Pierre White"

Sticky Toffee Pudding med vaniljglass

140

Sticky Toffee Pudding with vanilla ice cream

Créma Catalana

115

Créma Catalana

AG's kladdkaka med lättvispad grädde

125

AG's chocolate mudcake with whipped cream

Vaniljglass, Romrussinglass eller dagens smak

55/st

Vanilla, rum & raisin ice cream or flavor of the day

Dagens sorbet

55

Sorbet of the day

Coupe Colonel på dagens sorbet & 3cl Vodka

150

Coupe Colonel with today's sorbet & 3cl Vodka

Pralin, dagens urval

45/st

Praline, flavor of the day

Tårta (vi behöver er beställning senast 48 timmar innan ankomst.)

6 bitar

10 bitar

16 bitar

Cake

Mörk chokladmousse

995

1395

1695

Dark chocolate mousse

