

Förrätter | Starters

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

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

Oysters,

Spéciale de Claire, No:3, Chironfils, Frankrike

"Frisk smak av hav med finstämd sälta & en liten sötma i eftersmaken."

45/st

Spéciale de Claire, No:1, Amélie, Frankrike

"Kraftig och ren smak med en lätt sötma & hög sälta."

55/st

Gratinerade ostron Rockefeller med spenat & hollandaisesås (3st)

Gratinated oysters Rockefeller with spinach & hollandaise (3pcs)

165

Störkaviar, Siberian Reserve, Uruguay (30g)

Sturgeon Caviar, Siberian Reserve, Uruguay (30g)

495

Löjrom, Kalix, Sverige (30g)

Vendace roe, Kalix, Sweden (30g)

295

Gratinerade franska sniglar XXL med vitlök & persilja (6st)

Escargot (6pcs)

195

Tomatsallad med Bloody Mary-sås & silverlök

Tomato salad

95

Burratina mozzarella med grillad paprika & chililökringar

Mozzarella burratina with grilled peppers & spicy onion rings

145

Hummersoppa med cognac & trattkantareller

Lobster soup with cognac & chanterelles

185

Rödräkor BBQ Louisiana

Shrimps BBQ Louisiana

195

Grillad pulpo med svart aioli & gremolata

Octopus with black aioli & gremolata

185

Grillat lätrarökt bacon från Fällmans kött

Grilled lightly smoked bacon from Fällmans

65

iWagyu®slider med karamelliserad lök (3st)

Slider of iWagyu® beef with caramelized onion (3pcs)

365

Jamon Iberico de Bellota, grand reserva, 36 månader (50g)

Jamon Iberico de Bellota, grand reserva, 36 months (50g)

265

Råbiff, Angus/Hereford, Järinge Gård, Hallstavik, Uppland (80g)

Steak tartar, Angus/Hereford, Järinge Farm, Hallstavik, Uppland (80g)

155



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

"Biff och filé med ryggbenet mellan. Glöm ej att gnaga på benet, där sitter mest smak."

Clubsteak Bordelaise med potatisgratäng & sockerärter, för 2 personer 895

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 950

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 marmorerad och smakrik. Större tuggmotstånd."

AG Entrecôte, Victoria selected, Polen, 300g

Husets entrecôte med bakad potatis, bearnaisesås, tomat & sallad med parmesan 370

Ribeye served with baked potato, sauce béarnaise, tomato & salad with parmesan

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

"Tillsammans med JR kött och vår polska styckare Adam Bentowski har vi tagit fram en linje toppmarmorerad entrecôte. Polen som köttland har ett oförtjänt rykte. Deras jordbruk har aldrig moderniserats och därför, enkelt uttryckt, lever djuren ett lugnt, bekymmerslöst och långt liv innan slakt. Detta resulterar i ett fantastiskt kött fyllt med både smak och insprängt fett. På styckeriet har AG en egen kvalitetsansvarig, Victoria, därav namnet. Njut!"

AG Biff, Mjölkko, Sverige, 300g

Husets biff med bakad potatis, bearnaisesås, tomat & sallad med parmesan 375

Sirloin served with baked potato, sauce béarnaise, tomato & salad with parmesan

Marmorering 6/12 Smakintensitet 7/12 Mörhet 7/12

"Denna biff är utvald av Benny Granqvist, styckmästare hos vår huvudleverantör Scan. Köttet är vaccummörat i minst 4 veckor, har en fin marmorering och en tydlig köttsmak. Mjölkko är det mest klimatsmarta köttet, då de först producerar mjölk samtidigt som de hjälper oss i naturen, innan de går till slakt."



Varmrätter|Mains

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

Tomatcarpaccio med friterad Eldost från Väddö, tapenade & syrad rödlök Tomato carpaccio with fried cheese from Väddö, tapenade & red onion	225
Smörstekt torsk med löjrom & vitvinssås Cod with vendace roe & white wine sauce	325
Griskulting <i>Cochinillo</i> från Sandby Gård med tryffelmajonnäs & grönsallad, för 2 personer (40 min) Suckling pig Cochinillo from Sandby Farm with truffle mayonnaise & green salad, serves 2 persons (40 min)	695
Secreto Iberico med Karl-Johansvamp, fläsksky & grillade inlagda lökar Secreto Iberico with cep mushroom, pork gravy & grilled pickled onions	375
Oxfilé Provençale med haricots verts Tenderloin Provençale	415
Råbiff, Angus/Hereford, Järinge Gård, Hallstavik, Uppland Steak tartar, Angus/Hereford, Järinge Farm, Hallstavik, Uppland	245
AG's Hamburgare AG's Hamburger	225

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.



Se exempel

Ost|Cheese

AG's utvalda dessertostar, serveras med frukt- & nötbröd & tomatmarmelad 175
AG's assorted cheese, serves with fruit- & nut bread & tomato marmalade

Langres, Frankrike

Opastöriserad kittost gjord på komjölk

Valencay Berceau, Frankrike

Opastöriserad getost

L'Etivaz Alpage, Schweiz

Opastöriserad hårdost gjord på komjölk

Brie de Meaux, Renard Gillard, Frankrike

Opastöriserad ost gjord på komjölk

Bleu D'Auvergne, Frankrike

Opastöriserad blåmögelost gjord på komjölk

Desserter|Desserts

Tofféepaj med bananglass & rominlagda plommon 135
Toffée pie with banana ice cream & plums in rum

Mamma Gingers äppelknyte med mandel, Calvadoskräm & vaniljglass 125
Mama Ginger's apple bundle with almond, Calvados & vanilla ice cream

AG's kladdkaka med lättvispad grädde 115
AG's chocolate mudcake with whipped cream

Créma Catalana 95
Créma Catalana

Vaniljglass eller romrussinglass 55/st
Vanilla ice cream or rum raisin ice cream

Dagens sorbet 55
Sorbet of the day

Coupe Colonel på dagens sorbet & 3cl Imperia Vodka 150
Coupe Colonel with today's sorbet & 3cl Imperia Vodka

Chokladtryffel 30
Chocolate truffle



Förbeställning | Pre order

"Här har vi de riktigt stora köttstyckena som serveras på ett rustikt sätt till hela bordet, vi behöver dock din beställning dagen före din bokning."

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

Kvällens varma skaldjur med aioli & citron (för minst 4 personer) 295/person
Warm shellfish of the day with aioli & lemon (served to a minimum of 4 persons)

Störkaviar från Uruguay serveras med smetana & toast Melba (Vi behöver er beställning senast 48 timmar innan ankomst.)
Italian Sturgeon Caviar served with smetana & toast Melba (We need your order 48 hours at the latest before arrival.)

0,5 kg Dagspris
Daily price

Helstekt 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
Daily price
Whole turbot with horseradish & browned butter, serves 6 persons

Oxfileé Wellington (smördegsinbakad oxfileé med lufttorkad skinka & svampduxell) för 6 personer 2195
Tenderloin Wellington, 6 persons

Hel griskulting *Cochinillo* för 8 personer 2695
Whole suckling pig Cochinillo, serves 8 persons

Mixed grill för minst 6 personer
Mixed grill for at least 6 persons

Standard 450/person
Deluxe 595/person

Tårta (Vi behöver er beställning senast klockan 16:00 dagen innan ankomst.) 6 bitar 10 bitar 16 bitar
Cake (We need your order 4 pm at the latest the day before arrival.)

Mörk chokladmousse 995 1395 1695
Dark chocolate mousse

