

# 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*)

Chebooktook No:4, Bouctouche Bay, Kanada

Spéciale Gillardeau No:3, Utah Beach, Frankrike

55/st

65/st

Misogratinerade ostron med lime och vårlök (3st)

Grilled oysters with miso butter, lime and spring onion (3pcs)

180

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

Vendace roe from Bottenviken, serves with brioche, smetana & silver onion, 30g

325

Störkaviar, Huso Gold Imperial, 30g / 250g

Sturgeon Caviar, Huso Gold Imperial, 30g / 250g

645 / 5200

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

Escargot (6pcs)

195

Tomatsallad med Bloody Mary-dressing & silverlök

Tomato salad with Bloody Mary dressing & silver onion

95

Burratina med piperade, basilika & friterad schalottenlök

Mozzarella burratina with piperade, basil & fried shallots

145

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

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

495

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

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

275

Toast Jureskog, ölkokt lök, slarvsylta på gris & löjrom

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

225

Carpaccio på lätt hängmörad fisk (se köttlistan)

Carpaccio of lightly dry-aged fish (see meatlist)

Dagspris

Daily price

Grillat lättrokt bacon från Fällmans kött

Grilled & lightly smoked bacon from Fällmans

75

Rödräkor "Louisiana BBQ" (3st)

Red shrimps Louisiana BBQ (3pcs)

195

Grillat Black Angus-shortrib med lönn sirapglaze och coleslaw

Grilled Black Angus shortrib with maple syrup glaze and coleslaw

245

Eldad Japansk wagyu, Kagoshima A5, 50g

Seared Japanese wagyu, Kagoshima A5, 50g

295

Anklever Torchon med fikon, nötter & Sauternes

Foie gras au Torchon with fig, nuts & Sauternes

215

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

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

385

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

Steak tartar of swedish beef from Gröna Gårdar, 80g

175

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

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

195



## Från köttkylen | From the dry aging room

"Vi har en enkel filosofi när det gäller vårt hängmörade kött. Det ska vara så marmorerat 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

"Vi klassificerar vårt kött i tre kategorier. Marmoreringsgrad, smakintensitet och mörhet.

Vi använder oss av skalan 1-12. Allt för att ni lättare ska hitta ett kött i er smak."

Serveras med tomat, sallad med parmesan, bearnaisesås & bakad potatis.

Vill ni byta potatisen till våra Hantverkspommes frites tillkommer en extra kostnad om 25kr per person.

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, 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. Vacuummörat 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



# 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
Potatisstekt skrei med forellrom, vitvinsås & grillad purjolök Potato-fried norwegian cod with trout roe, white wine sauce and grilled leek	365
Oxfile 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 mixsallad, pommes frites & pata negra-sky, för 2 personer Cochinillo with mixed salad in AG dressing, french fries & 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
Oxfile Wellington (smördegsinbakad oxfile med lufttorkad skinka & svampduxelle) för 6 personer Tenderloin Wellington, serves 6 persons	2695
Hel griskulting <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

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

## Desserter|Desserts

<b>Äppelfyllda munkar med dulce de leche</b>	145		
Apple doughnuts with dulce de leche			
<b>Karamellbakad ananas med kokossorbet och bergamott</b>	135		
Caramel-baked pineapple with coconut ice cream and bergamott			
<b>Sticky Toffee Pudding med vaniljglass</b>	140		
Sticky Toffee Pudding with vanilla ice cream			
<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			

