

Förrätter|Starters

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

| | |
|---|-----------|
| Ostron, (<i>Ostron är ett livsmedel som äts på egen risk</i>) Oysters (<i>Oysters are consumed at your own risk</i>) Spéciale Gillardeau No:3, Utah Beach, Frankrike | 65/st |
| Misogratinerade ostron med lime & 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, Baerii eller Oscietra Gold, Anna Dutch, 28g Sturgeon Caviar, Baerii or Oscietra Gold, Anna Dutch, 28g | 645 / 845 |
| 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 päron, pekannötter & romansallad Mozzarella burratina with pear, pecan nut & romaine salad | 155 |
| 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 |
| Tysk vit sparris AAA med hollandaisesås, ramslök & löjrom German white asparagus AAA with hollandaise sauce, wild garlic and vendance roe | 225 |
| Carpaccio på blåfenad tonfisk, hamachi & lax med citrusvinäggrett, kapis & rödlök Carpaccio of bluefin tuna, hamachi & salmon with lemon vinagrette, capers & red onion | 245 |
| Grillat lättrokt bacon från Fällmans kött Grilled & lightly smoked bacon from Fällmans | 75 |
| Rödräkor "Louisiana BBQ" (3st) Red shrimps Louisiana BBQ (3pcs) | 195 |
| Grillade vaktellår med citrus & hot sauce Grilled quail legs with lemon & hot sauce | 165 |
| Eldad Japansk wagyu, Kagoshima A5, 50g Seared Japanese wagyu, Kagoshima A5, 50g | 295 |
| Ankleverterrine med marmelad & rostad nötbröd Duck liver terrine with marmelade & toasted nut bread | 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 mörghben 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 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, 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, 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. 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 & 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 griskuling <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 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

| | | | |
|--|---------|----------|----------|
| Mille-feuille med vaniljcreme, passionsfrukt och pistage | 155 | | |
| Mille-feuille with vanilla cream, passionfruit and pistachio | | | |
| Karamellbakad ananas med kokossorbet & bergamott | 135 | | |
| Caramel-baked pineapple with coconut ice cream & bergamott | | | |
| 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 | | | |

