

KÖTTLISTA

"Vi klassificerar vårt kött i tre kategorier. Marmoringsgrad, 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."

Entrecôte | Ribeye, 300g

AG selection by Highland beef, Premium, Ayrshire, Skottland 385

Marmorering 6/12 Smakintensitet 8/12 Mörhet 6/12

"Hängmörad i 2 veckor. Premium är som det låter, endast deras mest marmorerade och fetaste kossor som handplockas i ett område runt Glasgow. Djuren har betat ute hela året vilket ger ett smakrikt kött. Köttet är också PGI (protected geographic indication) certifierat."

Angus/Hereford, Urien Loza, Rosario, Argentina 365

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

"Stut eller kviga under 30 månader gamla. Gräsuppfödda djur med mild köttsmak och mineraliska toner."

Mjölkkö, Finland 395

Marmorering 7/12 Smakintensitet 8/12 Mörhet 9/12

"Fin marmorerad entrecôte med hög köttsmak med smöriga toner."

Wagyu X, Rangers Valley WX, New South Wales, Australien 1295

Marmorering 10/12 Smakintensitet 9/12 Mörhet 10/12

"Korsning mellan den exklusiva japanska rasen Japanese Black. Högkvalitativt kött med hög köttsmak och mineraliska toner."

AG:s Entrecôte "Grand Cru", SLB, Medelpad, Sverige 795

Marmorering 7/12 Smakintensitet 10/12 Mörhet 9/12

"En 3 årig ko. Vi har valt ut de mest marmorerade stockarna av vårt egenhängda kött. Och sedan stöpt i rostat nötfett för att låta det mogna i 10 veckor till. En rejäl smakexplosion med inslag av ost och anklaver."

På ben för 2 personer | On the bone for 2 persons (30 min)

AG:s Porterhouse, "Supreme", SRB, Västergötland, Sverige 1995

Marmorering 10/12 Smakintensitet 12/12 Mörhet 9/12

"En 7 årig ko. En rejäl smakexplosion med inslag av ost och anklaver. Vi har valt ut de mest marmorerade stockarna av vårt egenhängda kött. Hängmörad i 30-50 dagar och sedan stöpt i rostat nötfett för att låta det mogna i 10 veckor till."

Entrecôte, Normande, Normandie, Frankrike 1395

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

"Normandisk boskap, en gammal blandras framavlad för att ge fet mjölk till smör och ostproduktion i nordvästra Frankrike. En 3 årig ko, hängmörad i 6 veckor. Hög köttsmak med antydan på smör och mineraler."

Porterhouse, Black Angus, USDA Prime, Creekstone Farm, Kansas, USA 1595

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

"Endast 4% av allt nötkött i USA certificeras som USDA Prime. Djuren är mellan 18-30 månader gamla. Köttet sorteras efter mörhet och saftighet. Saftigt kött med en viss sötma och smörighet."

Biff | Sirloin, 300g

Black Angus, USDA Prime, Creekstone Farm, Kansas, USA 520

Marmorering 7/12 Smakintensitet 6/12 Mörhet 8/12

"Endast 4% av allt nötkött i USA certificeras som USDA Prime. Sorteras efter mörhet och saftighet. Ett ljust kött med mild köttsmak."

SRB, Bohuslän, Sverige 410

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

"En 2 årig kviga från vårt samarbete med Scan, speciellt utvalt åt oss av styckaren Benny Granqvist. Hängmörad i 3 veckor, fin marmorering och en hög köttsmak."

Övrigt | Other cuts

Biff, Japanese Black, 8+, Hyogo, Kobe, Japan, 100g 1195

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

"Vi är en av Sveriges certifierade restauranger som får sälja Kobe. Köttet är graderat 8+ på deras 12 gradiga skala. Det som utmärker köttet är dess marmorering, mörhet och söta smak."

Vårt egenhängda kött från Scan finner ni i matsedeln