

# 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,

Fine de Claire, Super Chiron Fils No:1, Amélie, Frankrike  
*"Kraftig och ren smak med en lätt sötma & hög sälta."*

55/st

**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 & friterad schalottenlök**

Mozzarella burratina with grilled peppers & fried shallot

145

**Rödräkor BBQ Louisiana**

Shrimps BBQ Louisiana

195

**Grillad pulpo med svart aioli & gremolata**

Octopus with black aioli & gremolata

185

**Grillat lättrokt bacon från Fällmans kött**

Grilled lightly smoked bacon from Fällmans

65

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

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

265

**Råbiff från Järinge Gård, Hallstavik, Uppland, med tartarsås & dragon (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 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, serves 2 persons

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

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

<b>Tomatcarpaccio med friterad Eldost från Väddö, tapenade &amp; syrad rödlök</b> Tomato carpaccio with fried cheese from Väddö, tapenade & red onion	225
<b>Smörstekt torsk med löjrom &amp; vitvinssås</b> Cod with vendace roe & white wine sauce	325
<b>Pepparstekt oxfilé med lardoinlindade haricots verts &amp; grönpepparsås</b> Pepper fried tenderloin of beef with lardo wrapped haricots verts & green pepper sauce	395
<b>Råbiff från Järinge Gård, Hallstavik, Uppland, med tartarsås, dragon &amp; pommes frites</b> Steak tartar, Angus/Hereford, Järinge Farm, Hallstavik, Uppland	245
<b>AG's Hamburgare</b> AG's Hamburger	225



## 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 komjolk

Valencay Berceau, Frankrike

Opastöriserad getost

L'Etivaz Alpage, Schweiz

Opastöriserad hårdost gjord på komjolk

Brie de Meaux, Renard Gillard, Frankrike

Opastöriserad ost gjord på komjolk

Bleu D'Auvergne, Frankrike

Opastöriserad blåmögelost gjord på komjolk

## Desserter|Desserts

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 märke 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 ankelever 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

Oxfilé Wellington (smördegsinbakad oxfilé 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

