

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)*

Spéciale Gillardeau No:3, Utah Beach, Frankrike

65/st

Misograterade ostron med lime & vårlök (3st)

180

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

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

325

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

Störkaviar, Baerii eller Oscietra Gold, Anna Dutch, 28g

645 / 845

Sturgeon Caviar, Baerii or Oscietra Gold, Anna Dutch, 28g

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

195

Escargot (6pcs)

Tomatsallad med Bloody Mary-dressing & silverlök

95

Tomato salad with Bloody Mary dressing & silver onion

Burratina med päron, pekannötter & romansallad

155

Mozzarella burratina with pear, pecan nut & romaine salad

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

495

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

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

275

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

Tysk vit sparris AAA med hollandaisesås, ramslök & löjrom

225

German white asparagus AAA with hollandaise sauce, wild garlic and vendance roe

Carpaccio på hamachi & lax med citrusvinägrett, kapris & rödlök

245

Carpaccio of hamachi & salmon with lemon vinaigrette, capers & red onion

Grillat lättrokt bacon från Fällmans kött

75

Grilled & lightly smoked bacon from Fällmans

Rödräkor "Louisiana BBQ" (3st)

195

Red shrimps Louisiana BBQ (3pcs)

Grillade vaktellår med citrus & hot sauce

165

Grilled quail legs with lemon & hot sauce

Eldad Japansk wagyu, Kagoshima A5, 50g

345

Seared Japanese wagyu, Kagoshima A5, 50g

Ankleverterrine med marmelad & rostad nötbröd

215

Duck liver terrine with marmelade & toasted nut bread

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

385

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

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

175

Steak tartar of swedish beef from Gröna Gårdar, 80g

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

195

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



Från köttkylen | From the dry aging room

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

Rostad spetskål med ramslök, shiitake & grön sparris Roasted pointed cabbage with ramson, shiitake & green asparagus	275
Grillad piggvar med beurre blanc, spritärtor & vit sparris Grilled turbot with beurre blanc, sugar snaps & white asparagus	425
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
Grillad lammstek med ramslök, jordärtskocka & grön sparris Grilled roast of lamb with ramson, jerusalem artichoke & green asparagus	375
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 (smördegssinbakad oxfile med lufttorkad skinka & svampduxelle) för 6 personer Tenderloin Wellington, serves 6 persons	2695
Hel griskulning <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 komjolk

Unpasteurized white mould cheese made from cow's milk

Fleur des Alpes, Schweiz, 100g

125

Opastöriserad hårdost gjord på komjolk

Unpasteurized hard cheese made from cow's milk

Abbaye de Belloc, Frankrike, 100g

125

Pastöriserad krämig hårdost gjord på fårmjolk

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

Vaniljpannacotta med rabarber & drömmar

140

Vanilla panna cotta with rhubarb & cookie crumbs

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

