

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-dressing & silverlök

Tomato salad

95

Sallad med oliver & fetaost

Salad with olives & feta cheese

105

Burratina mozzarella med grillad paprika & friterad schalottenlök

Mozzarella burratina with grilled peppers & fried shallot

145

Grillad pulpo med svart aioli & gremolata

Octopus with black aioli & gremolata

185

Vit tysk sparris med Gruyèresås & Torchon-skinka

White German asparagus with Gruyère & Torchon ham

215

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

Tartar på biff med ramslök & rökt forellrom

Tartar of sirloin with ramson & smoked trout roe

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, serves 2 persons

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

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

Clubsteak Bordelaise med potatisgratäng & sockerärter, för 2 personer 895

Clubsteak with potato gratin & sugar snaps, serves 2 persons

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

"Biff med ben, hög 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 vacuummörat 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."

Melanzane med kronärtskocka & rostad tomatvinägrett Melanzane with artichoke & roasted tomato vinaigrette	255
Halmrökt röding med blåmusslor & vit sparris Smoked char with clams & white asparagus	295
Pepparstekt oxfilé med lardoinlindade haricots verts & grönpepparsås Pepper fried tenderloin of beef with lardo wrapped haricots verts & green pepper sauce	395
Råbiff av svensk ko (150g) Steak tartar of swedish beef (150g)	245
AG's Hamburgare AG's Hamburger	225

Vi har även en köttlista på plats som ändras dagligen.
Där finns nötkött i olika styckningsdetaljer, ursprung
och raser.

Vi guidar er för att hitta smakmässigt rätt eller
dela/prova olika vid bordet.



Se exempel

Ost|Cheese

AG's utvalda dessertostar, serveras med frukt- & nötbröd & tomatmarmelad AG's assorted cheese, serves with fruit- & nut bread & tomato marmalade	175
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

Karamelliserad sockerkaka med rabarber & filmjolksglass Caramelised sponge cake with rhubarb & sour milk ice cream	135
AG's kladdkaka med lättvispad grädde AG's chocolate mudcake with whipped cream	115
Créma Catalana Créma Catalana	95
Rombakad ananas med kokossorbet Rhum baked pineapple with coconut sorbet	95
Vaniljglass eller romrussinglass Vanilla ice cream or rum raisin ice cream	55/st
Dagens sorbet Sorbet of the day	55
Coupe Colonel på dagens sorbet & 3cl Imperia Vodka Coupe Colonel with today's sorbet & 3cl Imperia Vodka	150
Chokladtryffel Chocolate truffle	30



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

