

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 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
Grillad pulpo med 'Nduja, smörböner & pinjenötter Grilled octopus with 'Nduja, butter beans and pine nuts	215
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 Pimientos de Padron & Marconamandlar Burratina with Pimientos de Padron & Marcona almonds	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
Laxtartar med fjällöringsrom, äpple & kavring Salmon tartare with trout roe, apple & dark crumble	225
Grillat lättrokt bacon från Fällmans kött Grilled & lightly smoked bacon from Fällmans	75
Isbergssallad med bacon, blue cheese & pekannötter Iceberg lettuce with bacon, blue cheese & pecan nut	145
Eldad Japansk wagyu, Kagoshima A5, 50g Seared Japanese wagyu, Kagoshima A5, 50g	345
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 mörghäls 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 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

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.

Porterhouse för 2 personer

Porterhouse serves 2 people

995

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 för 2 personer

Clubsteak serves 2 people

945

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 för 2 personer

Ribeye on the bone serves 2 people

995

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

"Smakrik och välmarmorad, populär för sin intensiva köttsmak."

AG's utvalda entrecôte & biff

AG's chioce 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, Mjölko, "AG Selection by Scan", Sverige, 300g

Ribeye, Dairy cow, Sweden, 300g

465

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

"Selekterad entrecôte med sin karakteristiska smakprofil som erbjuder en kombination av saftig kött och fylliga smaker."

Biff, Mjölko, "AG Selection by Scan", Sverige, 300g

Sirloin, Dairy cow, Sweden, 300g

445

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

"Selekterad biff med fin maroreing och en perfekt balans av saftighet och robusta smaker."

"Svenskt nötkött är känt för sin höga kvalitet och smak. Det kommer från nötkreatur som omsorgsfullt fötts upp på



Varmrätter | Mains

"Här hittar du rätter på säsongens råvaror blandat med våra klassiker."

Melanzane med Stracciatella & basilika 245
Melanzane with stracciatella & basil

Grillad piggvar med sockerärter, pepparrot & brynt smör 425
Grilled turbot with sugar snaps, horseradish and brown butter

Oxfile "Provençale" 455
Beef Tenderloin "Provençale"

Råbiff på innerlår från svensk mjölkko, Gröna Gårdar, 150g 275
Steak tartare of swedish dairy cow from Gröna Gårdar, 150g

Grillad Butcher's steak med chimichurri & lökringar 295
Grilled Butcher's steak with chimichurri & onion rings

AG's hängmörade hamburgare med Svarta Sara-ost, bacon, tomat & silverlök 275
AG's Hamburger with 'Svarta Sara' cheese, bacon, tomato & silver onion

Spädgris med mixsallad, pommes frites & pata negra-sky, för 2 personer 945
Cochinillo with mixed salad in AG dressing, french fries & pata negra-jus, serves 2 people

Förbeställning, senast 48 timmar innan ankomst
Preorder, at least 48 hours before arrival

Hel piggvar med pepparrot & brynt smör för 6 personer 495
Whole turbot with horseradish & browned butter, serves 6 persons

Oxfile Wellington (smördegsinbakad oxfile med lufttorkad skinka & svampduxelle) för 6 personer 2695
Tenderloin Wellington, serves 6 persons

Hel griskulting *Cochinillo* för 8 personer 3450
Whole suckling pig Cochinillo, serves 8 persons

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			
Eton mess med maräng, jordgubbar & mandelkaka	145		
Eton mess with meringue, strawberries & almond cake			
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			

