

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 saltbakade rödbetor, pumpafrön & rökt brynt smör

Mozzarella burratina with salt baked beetroot, pumpkin seeds & smoked browned butter

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

iWagyu®slider med karamelliserad lök (3st)

Slider of iWagyu® beef with caramelized onion (3pcs)

365

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 köttkylan | 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, 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."

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 marmorat och smakrik. Större tuggmotstånd."



Varmrätter | Mains

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

Melanzane med kronärtskocka & rostad tomatvinaigrett 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.

A thumbnail image of a menu titled 'KÖTTLISTA'. The menu is written in Swedish and lists various cuts of beef with their prices. The text is partially obscured by a large, red, diagonal watermark that reads 'EXEMPEL'.

KÖTTLISTA

Exempel (Priser 300g)

Ustekött / Roast Beef	255
Stekt skinka / Roast Pork	255
Stekt kylling / Roast Chicken	255
Stekt lax / Roast Salmon	255
Stekt kaviar / Roast Caviar	255
Stekt räika / Roast Scallop	255
Stekt fisk / Roast Fish	255

Exempel 600 g (Priser 600g)

Ustekött / Roast Beef	255
Stekt skinka / Roast Pork	255
Stekt kylling / Roast Chicken	255
Stekt lax / Roast Salmon	255
Stekt kaviar / Roast Caviar	255
Stekt räika / Roast Scallop	255
Stekt fisk / Roast Fish	255

DM Scafe

Stekt skinka / Roast Pork 255 |

Stekt kylling / Roast Chicken 255 |

Stekt lax / Roast Salmon 255 |

Stekt kaviar / Roast Caviar 255 |

Stekt räika / Roast Scallop 255 |

Stekt fisk / Roast Fish 255 |

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 eller glass Sorbet of the day or ice cream	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 mägben 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 anklever 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

Oxfileé Wellington (smördegsinbakad oxfileé 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

