

## 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

Burratina mozzarella med saltbakade rödbetor, pumpafrön & rökt brynt smör

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

145

Grillad inkokt kronärtskocka med sardellaioli

Cooked and grilled artichoke with anchovy aioli

110

Grillade rödräkor med tomat, sobrasada & Cognac

Grilled red shrips with tomato, sobrasada & Cognac

180

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

## Varmrätter|Mains

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

Sallad med stekt Fetaost, pumpakärnor & oliver

Salad with fried Feta cheese, pumpkin seeds & olives

210

Med grillad tonfisk

With grilled Tuna

320

Oxfiléspett med Hardcore Carnivore Black-rub, grillad sparris & 'Ndujahollandaisesås

Tenderloin skewers with Hardcore Carnivore Black rub, grilled asparagus & 'Nduja hollandaise sauce (150g)

395

Råbiff av svensk ko (150g)

Steak tartar of swedish beef (150g)

245

AG's Hamburgare med Svarta Sara ost, bacon, tomat & silverlök

AG's Hamburger

225



## 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."

Serves with baked potato, sauce béarnaise, tomato & salad with parmesan

#### Porterhouse

995

Porterhouse, 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

895

Clubsteak, serves 2 persons

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

"Biff med ben, hög smak."

#### Entrecôte på ben

950

Ribeye on the bone, serves 2 persons

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

"Mycket marmorerad och smakrik. Större tuggmotstånd."



## 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 komjölk

Valencay Berceau, Frankrike

Opastöriserad getost

L'Étivaz Alpage, Schweiz

Opastöriserad hårdost gjord på komjölk

Brie de Meaux, Renard Gillard, Frankrike

Opastöriserad ost gjord på komjölk

Bleu D'Auvergne, Frankrike

Opastöriserad blåmögelost gjord på komjölk

## Desserter | Desserts

Färska bär med fläder, vaniljglass, varm sabayonne & amarettikakor

135

Fresh berries with elderflower, vanilla ice cream, sabayonne & amaretti crumbs

AG's kladdkaka med lättvispad grädde

115

AG's chocolate mudcake with whipped cream

Créma Catalana

95

Créma Catalana

Rombakad ananas med kokossorbet

95

Rhum baked pineapple with coconut sorbet

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 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

