

---

**BAG  
BAR**

## Snacks

Marinerade Gordaloliver	95
Marinated Gordal olives	
Saltrostade Marconamandlar	65
Roasted Marcona almonds	
Chips "San Nicaso" 40g	55
Crisps "San Nicaso" 40g	
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	
Jamon Iberico-kroketter med Manchego	45/st
Fried croquettes with Jamon Iberico and Manchego	

## Förrätter | Starters

Ostron <i>(Ostron är ett livsmedel som äts på egen risk)</i>	
Oysters <i>(Oysters are consumed at your own risk)</i>	
Havstenssund Gigas No:3, Bohuslän, Sverige	55/st
Spéciale Gillardeau No:3, Utah Beach, Frankrike	65/st
Misogratinerade ostron med lime & vårlök	60/st
Grilled oyster with miso butter, lime and spring onion	
Caesarsallad	145
Caesar salad	
Eldad Japansk Wagyu, Kagoshima A5, 50g	345
Seared Japanese Wagyu, Kagoshima A5, 50g	
Slider på svensk iWagyu® med karamelliserad lök	125/st
Slider of Swedish iWagyu® beef with caramelized onion	
Råbiff på innerlår från svensk mjölkko, 80/150	175/275
Steak tartar of swedish beef, 80/150g	

*Fisk eller vegetariskt? Fråga personalen om vad vi kan erbjuda idag.*

Glöm inte att meddela dina allergier



## Varmrätter | Mains

AG's 200-dagars hängmörade hamburgare från Cárnicas Lyo 275  
Serveras med ost, sallad, tomat, silverlök, picklad gurka, dressing.  
AG's 200-days dry-aged Hamburger  
Served with cheese, salad, silver onion, pickles, dressing.

## Från köttkylan | From the dry aging room

Serveras med tomat, sallad med parmesan, bearnaisesås & pommes frites  
All of the below is served with slow-roasted tomato, green salad with parmesan, béarnaise sauce & pommes frites

### Entrecôte | Ribeye, 300g

Ayrshire, "AG selection by Highland beef", Skottland 485  
Marmorering 7/12 Smakintensitet 8/12 Mörhet 7/12  
*"Hängmörad i 2 veckor. Djuren har betat ute hela året vilket ger ett smakrikt kött."*

Mjölkkö, "Snellman", Finland 695  
Marmorering 8/12 Smakintensitet 9/12 Mörhet 8/12  
*"Fin marmorerad entrecôte med hög köttsmak med smöriga toner."*

### Biff | Sirloin, 300g

SLB, Värmland, Sverige 495  
Marmorering 8/12 Smakintensitet 9/12 Mörhet 7/12  
*"En 4 årig ko från vårt samarbete med Scan, speciellt utvalt åt oss av styckaren Benny Granqvist. Köttet är hängmörat i 3 veckor."*

Black Angus, "USDA Prime", "Creekstone Farm", Kansas, USA 695  
Marmorering 8/12 Smakintensitet 7/12 Mörhet 8/12  
*"Endast 4% av allt nötkött i USA certificeras som USDA Prime, ett saftigt kött med mild köttsmak."*

Wagyu, "Stone Axe", Victoria, Australien 1495  
Marmorering 12/12 Smakintensitet 11/12 Mörhet 12/12  
*"Ultra-premium kött med hög köttsmak och smöriga toner."*

### Övrigt | Other Cuts

Oxfilé, Mjölkkö, Scan, Sverige, 150g 345  
Marmorering 6/12 Smakintensitet 7/12 Mörhet 10/12

Biff, Wagyu, Hyogo, "Kobe 10+", Japan, 100g 995  
Marmorering 12/12 Smakintensitet 11/12 Mörhet 12/12  
*"Vi är medlemmar i "Kobe Beef Association", vilket innebär att vi är certifierade att servera Kobe Beef, en av de mest eftertraktade nötköttsorterna i världen."*



## Öl | Beer

### Fat | Draught

S:t Eriks "Ljus Lager" 5% (400ml) Sverige	90
Estrella Galicia "Premium Lager" 5,5% (400ml) Spanien	95
Mikkeller "Burst" IPA 5,5% (400ml) Danmark	99

### Flaska | Bottle

#### Lager

Nynäshamns Ångbryggeri "Landsort Lager" 5,2% (500ml) Sverige	98
Carlsberg "Hof" Organic 4,2% (330ml) Danmark	75
Peroni "Nastro Azzurro", 5,0% (330ml) Italien	85
Brooklyn Lager 5,2% (330ml) USA	95
Hanabi Lager Company "Chevallier Helles, Autumn/Winter 2022" 5,1% (500ml), USA	395

#### Ale

Ekerö Bryggghus, NEIPA, 6,5% (440ml) Sverige	105
Flux Hazy Pale Ale, ABC 4,5% (440ml), SE	98
Omnipollo, "Omnipollos Tokyo" IPA, (330ml) Sverige	98
Mikkeller, "Peter, Pale and Mary", Pale Ale, Gluten-free, 4,6% (330ml), Danmark/Belgien	95

#### Porter

S:t Eriks "Klassisk Porter" 5,6% (330ml), Sverige	98
---	----

#### Veteöl

Weihenstephaner "Kristall Weissbier" 5,4% (500ml) Tyskland	98
Vedett "Extra White" 4,7% (330ml) Belgien	90

#### Cider

Mayador 4,1% (250ml) Asturien, Spanien	70
--	----

## Alkoholfritt | Non alcoholic beverages

Läsk	45
"Rooibos" Iced Tea & Lemonade, Compagnie de Limonadièrs	80
"Cucumber" Cucumber Water, Lemongrass & Ginger, Compagnie de Limonadièrs	80
"Grapefruit" Pink Grapefruit, Lime & Agave Nectar, Compagnie de Limonadièrs	80
Törst, Real Raspberry (330ml) Sverige	70
Alkoholfri Öl (330ml)	70
Pomologik, Hantverkmost, Äpple, Sverige	70
Leitz "Eins Zwei Zero" Sparkling Riesling (250ml) Tyskland	85
Zeno, Alcohol Liberated Red	95/395
Zeno, Alcohol Liberated White	95/395
Kolsyrat vatten (per person och kväll)	40



## Vin | Wine

### Mousserande | Sparkling

2019 Celler Kripta "Franc" Reserva, Cava, Spanien	125/650
NV Diebolt-Vallois "Tradition" Champagne, Frankrike	175/895

### Vitt | White

2023 Zenato, Soave Classico, Veneto, Italy	115/495
2022 Bodegas del Palacio de Fefiñanes, Albariño, Rias Baixas, Spanien	135/595
2022 Knipser, Riesling Trocken "Kapellchen" Pfalz, Tyskland	155/695
2022 Domaine Jean Dauvissat, Chablis, Bourgogne, Frankrike	195/995
2021 Joseph Drouhin, Pouilly-Vinzelles, Bourgogne, Frankrike	195/995

### Rött | Red

2022 Anterra, Nero d'Avola, Sicilien, Italien	115/495
2022 J.L. Chave Sélection "Mon Coeur" Côtes-du-Rhône, Frankrike	135/595
2020 Pérez Pascuas "Viña Pedrosa" Crianza, Ribera del Duero, Spanien	155/695
2019 Château L'Isle Fort, Bordeaux, Frankrike	155/695
2020 Massolino, Barolo, Piemonte, Italien	195/995
2022 Sylvain Pataille, Bourgogne Rouge, Frankrike	195/995
2021 Famille Perrin, Gigondas "La Gille" Rhône, Frankrike	195/995
2020 Catena Alta, Malbec, Mendoza, Argentina	195/995
2017 Long Meadow Ranch, Cabernet Sauvignon, Napa Valley, USA	215/1095

### Ett urval ur källarlistan | A Selection from the cellar list

#### Champagne

NV Ruinart, Blanc de Blancs (Halvflaska/Helflaska/Magnum) (OWC)	750 / 1500 / 3000
---	-------------------

#### Vitt | White

2021 Sandhi, Chardonnay, Santa Rita Hills, Kalifornien, USA (E8)	1100
2021 Thomas Morey, Chassagne-Montrachet (E7)	1500

#### Rött | Red

2017 Margaux du Château Margaux, Bordeaux (L9)	1800
2021 Domaine Génot-Boulanger, Mercurey-Sazenay Premier Cru, Bourgogne (L5)	1200
2022 Emmanuel Damaud, Crozes-Hermitage "Les Trois Chênes" Rhône (K9)	995
2021 Famille Perrin "Les Sinards" Châteauneuf-du-Pape, Rhône (I7)	1200
2016 Borgogno, Barolo Riserva, Piemonte (O9)	1500
2021 Emilio Moro "Malleolus" Ribera del Duero (X5)	995
2021 AG Silver Forge, Napa Valley (J9)	1500
2021 Joseph Phelps, Cabernet Sauvignon, Napa Valley, Kalifornien (J9)	1800
2021 Sandhi, Pinot Noir, Santa Rita Hills, Kalifornien (K8)	1200
2020 Piedrasassi "P.S Syrah" Santa Barbara County, Kalifornien (U1)	995
2021 Seghesio "Old Wine" Zinfandel, Sonoma County (L9)	1200

Stora Vinlistan:  
The Big Winelist:



# Cocktails

**Dry Martini** 154  
*(No. 3 London Dry Gin, Noilly Prat, Dolin Dry Vermouth)*

We mix our martinis with premium Gin No.3 and dry French vermouth and let them “rest” at -15°Celsius.

**Negroni** 158  
*(Hendricks Gin, Campari, Sweet Vermouth)*

From Florence comes this classic aperitif that packs enough alcohol, sweetness and bitterness to get you in the mood for dinner.

**Old Fashioned** 175  
*(Woodford Reserve Bourbon, Sazerac Rye, Angostura Bitter)*

AG’s house old fashioned is mixed with Woodford Reserve’s Finest together with our secret sugar mix and bitters.

**Bloody Mary** 152  
*(Koskenkorva Vodka, Tomatjuice, Kryddor)*

At AG the bar meets the kitchen in more than one way.  
We season our Bloody Mary with beef stock, horseradish and Dijon mustard and many more secret ingredients.

**Gimlet** 168  
*(Hernö Navy Strength Gin, AG’s Lime Cordial)*

We make it our own way by adding homemade lemongrass cordial, fresh lime and kaf-fir lime leaves.



## Dessert

AG's kladdkaka med lättvispad grädde	125
AG's chocolate mudcake with whipped cream	
Crema Catalana	125
Crema Catalana	

## Sött och förstärkt | Sweet and fortified

2007	Château Suduiraut, Sauternes, Bordeaux, Frankrike	225/2200
2005	Nieport, Vintage Port, Portugal	195/2000
1964	Fondillon, Gran Reserva, Alicante, Spanien	155 /1200

## Kaffe | Coffée

Bryggkaffe	40
------------	----

## Digestif

Christian Drouin Hors D'Age, Calvados	35
Remy Martin VSOP, Cognac	40
Cardenal Mendoza Brandy de Jerez	30
Capovilla Grappa di Cabernet Sauvignon	50
Eminente Ron de Cuba "Reserva" 7YO	45
Ardbeg 10YO Islay Single Malt Whisky	40
The Macallan 12YO "Double Cask" Single Malt Highland Whisky	42
The Hakushu Single Malt 12YO Whisky	115
Blanton's The Original Single Barrel Bourbon	40
Domaine Roulot, Eau de Vie de Poire William	85
Louis Roque, La Vielle Prune, Eau de Vie	45

## After Dinner Cocktail

Irish Coffee	142
<i>(Tullamore D.E.W, Kaffe, Grädde)</i>	
Espresso Martini	175
<i>(Espresso, Koskenkorva Vodka, Galliano Espresso)</i>	
Hot Shot	150
<i>(Kaffe, Galliano Vanilla, Grädde)</i>	



---

**BAG  
BAR**