

MENY 1

Förrätter att dela vid bordet

Burratina med grillad persika, pesto & pistage
Burratina with grilled peach, pesto & pistachios

Tomatsallad med Bloody Mary-dressing & silverlök
Tomato salad with Bloody Mary dressing & silver onion

Grillat lättrokt bacon från Fällmans kött
Grilled & lightly smoked bacon from Fällmans

Cecina de Wagyu Tajima, Kobe, 30 månader 50g
Cecina de Wagyu Tajima, Kobe, aged 30 months 50g

Varmrätt att dela vid bordet

Mixed grill Standard

Ett urval av olika styckningsdetaljer av nötkött, med skilda ursprung från olika raser.

Serveras med AG:s bearnaisesås, torkad tomat, bakpotatis med vitlökssmör och grönsallad med parmesan.
Is a selection of different cuts from various origins and breeds. Mixed grill is served with sauce béarnaise, tomato, baked potato with garlic butter and salad with parmesan.

eller

Mixed grill Deluxe

Ett exklusivt urval av styckningsdetaljer av nötkött, med skilda ursprung från olika raser.

Serveras med AG:s bearnaisesås, torkad tomat, bakpotatis med vitlökssmör och grönsallad med parmesan.
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 and salad with parmesan.

Dessert att dela vid bordet

AG:s kladdkaka med lättvispad grädde
Chocolate mudcake with whipped cream

895kr / 1095kr per person



MENY 2

Förrätt

Löjrom från Kalix, serveras med rostad brioche, smetana & silverlök, 30g
Vendace roe from Kalix, serves with brioche, smetana & silver onion, 30g

Varmrätt att dela vid bordet

Mixed grill Standard

Ett urval av olika styckningsdetaljer av nötkött, med skilda ursprung från olika raser.
Serveras med AG:s bearnaisesås, torkad tomat, bakpotatis med vitlökssmör och grönsallad med parmesan.
Is a selection of different cuts from various origins and breeds. Mixed grill is served with sauce béarnaise, tomato, baked potato with garlic butter and salad with parmesan.

eller

Mixed grill Deluxe

Ett exklusivt urval av styckningsdetaljer av nötkött, med skilda ursprung från olika raser.
Serveras med AG:s bearnaisesås, torkad tomat, bakpotatis med vitlökssmör och grönsallad med parmesan.
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 and salad with parmesan.

Dessert att dela vid bordet

Pavlova toppad med dagens tillbehör
Pavlova meringue with today's topping

945kr / 1145kr per person



MENY 3

Förrätt

Carpaccio på hängmörad spansk nötrygg med parmesan och lagrad balsamico
Carpaccio of dry-aged Spanish beef with aged balsamic vinegar & parmesan

Varmrätt att dela vid bordet

Mixed grill Standard

Ett urval av olika styckningsdetaljer av nötkött, med skilda ursprung från olika raser.
Serveras med AG:s bearnaisesås, torkad tomat, bakpotatis med vitlökssmör och grönsallad med parmesan.
Is a selection of different cuts from various origins and breeds. Mixed grill is served with sauce béarnaise, tomato, baked potato with garlic butter and salad with parmesan.

eller

Mixed grill Deluxe

Ett exklusivt urval av styckningsdetaljer av nötkött, med skilda ursprung från olika raser.
Serveras med AG:s bearnaisesås, torkad tomat, bakpotatis med vitlökssmör och grönsallad med parmesan.
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 and salad with parmesan.

Dessert

Créma Catalana
Créma Catalana

855kr / 1055kr per person

