

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

Dykfångat flatostron från familjen Klemming, Grebbestad, Sverige
Wild flat oyster, Grebbestad, Sweden

75/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 chili, tomat & fänkålspollen

Mozzarella burratina with chili, tomatoes & fennel pollen

145

Laxcarpaccio med avokado & jalapeñovinägrett

Carpaccio of salmon with avocado & jalapeño vinaigrette

175

Volauvent med stekta trattkantareller, Västerbottensost & löjrom

Volauvent with funnel chantarelles, Västerbottens cheese & vendace roe

225

Grillade rödräkor med tomat, sobrasada & Cognac

Grilled red shrimps 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

Råbiff av svensk ko (80g)

Steak tartar of swedish beef (80g)

155



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

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."

Gnocchi med höstsvamp, rosmarin & Västerbottensost Gnocchi with autumn mushroom, Rosemary & Västerbottens cheese	255
Ångad hälleflundra med grillad sandefjordsås, gröna tomater & marconamandlar Steamed halibut with grilled sandefjord-sauce, green tomatoes & marcona almonds	385
"Krögarpytt" på svensk oxfilé med höstsvamp, tryffel & anklever Tenderloin with autumn mushroom, truffle & foie gras	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
Cochinillo med pata negra-sky, rostad vitlöksmajonnäs och spansk sallad, för 2 personer Cochinillo with pata negra-jus, roasted garlic mayonnaise and spanish salad, serves 2 persons	695

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.



Ost|Cheese

AG's utvalda dessertostar, serveras med frukt- & nötbröd & tomatmarmelad AG's assorted cheese, serves with fruit- & nut bread & tomato marmalade	175
Robiola Tre Latte "Rocchetta", Italien Pastöriserad ost gjord på mjölk från ko, får och get	
Valencay Berceau, Frankrike Opastöriserad getost	
Comté, 30 månader, Frankrike Opastöriserad hårdost gjord på komjölk	
Epoisses, Frankrike Opastöriserad kittost gjord på komjölk	
Roquefort "Papillon", Frankrike Opastöriserad blåmögelost gjord på fårmjölk	

Desserter|Desserts

Blåbärs och rosmarinsorbet, drömmar och vaniljkräm Blueberry and rosemary sorbet, dream cookies and vanilla custard	115
Baskisk ostkaka Basque cheesecake	90
AG's kladdkaka med lättvispad grädde AG's chocolate mudcake with whipped cream	115
Créma Catalana Créma Catalana	95
Vaniljglass, Kokossorbet eller Romrussinglass Vanilla ice cream, coconut sorbet or rum raisin ice cream	55/st
Dagens sorbet Sorbet of the day	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 minst 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.)
Sturgeon Caviar from Uruguay 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

