

# MENY 1

## Förrätter att dela vid bordet

Burratina med granatäpple, dukkah, hasselnöt & koriander  
*Burratina with pomegranate, dukkah, hazelnut & cilantro*

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

Grillat lättrokt bacon från svensk gårdsgris  
*Grilled & lightly smoked bacon from swedish farm pig*

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.  
*Is a selection of different cuts from various origins and breeds.*

eller / or

Mixed grill Deluxe

Ett exklusivt urval av styckningsdetaljer av nötkött, med skilda ursprung från olika raser.  
*Is an exclusive selection of different cuts from various origins and breeds.*

eller / or

Mixed grill Ultra Premium

Våra mest exklusiva kött detaljer för dagen.  
*The most exclusive cuts of meat we have right now.*

Serveras med AG:s bearnaisesås, torkad tomat, bakpotatis med vitlökssmör och grönsallad med parmesan.  
*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*

**995kr / 1295kr / 1695kr 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.  
*Is a selection of different cuts from various origins and breeds.*

eller / or

Mixed grill Deluxe

Ett exklusivt urval av styckningsdetaljer av nötkött, med skilda ursprung från olika raser.  
*Is an exclusive selection of different cuts from various origins and breeds.*

eller / or

Mixed grill Ultra Premium

*Dom mest exklusiva kött detaljerna vi har hemma i restaurangen just nu.  
The most exclusive cuts of meat we have in the restaurant right now*

Serveras med AG:s bearnaisesås, torkad tomat, bakpotatis med vitlökssmör och grönsallad med parmesan.  
*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*

**1050kr / 1350kr / 1750 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.  
*Is a selection of different cuts from various origins and breeds.*

eller / or

Mixed grill Deluxe

Ett exklusivt urval av styckningsdetaljer av nötkött, med skilda ursprung från olika raser.  
*Is an exclusive selection of different cuts from various origins and breeds.*

eller / or

Mixed grill Ultra Premium

*Dom mest exklusiva kött detaljerna vi har hemma i restaurangen just nu.*  
*The most exclusive cuts of meat we have in the restaurant right now*

Serveras med AG:s bearnaisesås, torkad tomat, bakpotatis med vitlökssmör och grönsallad med parmesan.  
*Mixed grill is served with sauce béarnaise, tomato, baked potato with garlic butter and salad with parmesan.*

## Dessert

Créma Catalana  
*Créma Catalana*

**950kr / 1250kr / 1650kr per person**

