
**BAG
BAR**

**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 Mangalica, 50g	115
Jamon Mangalica	
Jamon Iberico-kroketter med Manchego	45/st
Fried croquettes with Jamon Iberico and Manchego	
Cecina De Leon, 50g	95

Förrätter | Starters

Ostron <i>(Ostron är ett livsmedel som äts på egen risk)</i>	
Oysters <i>(Oysters are consumed at your own risk)</i>	
Gilardeau, No:3, Frankrike	65/st
Misogratinerade ostron med lime & vårlök	65/st
Grilled oyster with miso butter, lime and spring onion	
Tomatsallad med Bloody Mary-dressing & silverlök	95
Tomato salad with Bloody Mary dressing & silver onion	
Eldad Japansk Wagyu, Kagoshima A5, 50g	385
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	195/295
Steak tartar of swedish beef, 80/150g	
Halstrad anklever med karamelliserad lök marmelad	195
Seared duck liver with caramelized onion marmelade.	

Varmrätter | Mains

AG's 200-dagars hängmörade Rubia Gallega hamburgare från Cárnicas Lyo	295
Serveras med ost, sallad, tomat, silverlök, picklad gurka, dressing.	
AG's 200-days dry-aged Hamburger with meat from Cárnicas Lyo, masters on dry-aging	
Rubia Gallega.	
Served with cheese, salad, silver onion, pickles our home-made burger dressing.	



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

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>	



Cocktails

Dry Martini 164
(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 168
(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 180
(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 162
(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 175
(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.



Från köttkylen | From the dry aging room

Serveras med tomat, sallad med parmesan, bearnaisesås & pommes frites/bakad potatis

All of the below is served with slow-roasted tomato, green salad with parmesan, béarnaise sauce & pommes frites or backed potato

Entrecôte | Ribeye, 300g

Ayrshire, "AG selection by Highland beef", Skottland 545

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 545

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 certifieras 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

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 nötköttssorterna i världen."

AG:s Nattmacka | AG:s Night Sandwich

"Bikini Español" med Jamon Mangalica och Mahón-ost 125

"Bikini Español" with Jamon Mangalica and Mahón-cheese

** Våra köttbitar i bardelen är stekta på vår plancha*

**All cuts in the bar area are seared on our plancha*



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

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
Estrella Galicia "Sin Gluten" 5,5% (330ml) Spanien	85

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 Limonadières	80
"Cucumber" Cucumber, Lemongrass & Ginger, Compagnie de Limonadières	80
"Grapefruit" Pink Grapefruit, Lime & Agave Nectar, Compagnie de Limonadières	80
Törst, Real Raspberry (330ml) Sverige	70
Alkoholfri Öl (330ml)	70
Pomologik, Hantverkarmust, 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	135/695
NV Diebolt-Vallois "Tradition" Champagne, Frankrike	185/995

Vitt | White

2024 Männara, Pinot Grigio, Sicily, Italy	135/595
2023 Bodegas del Palacio de Fefiñanes, Albariño, Rias Baixas, Spanien	155/695
2023 Loimer, Riesling, Kamptal, Austria	175/795
2023 Patrick Piuze, Chablis "Terroir de La Chapelle" Bourgogne, Frankrike	195/995
2023 Henri Prudhon, Saint-Aubin, Bourgogne, Frankrike	195/995

Rött | Red

2022 Anterra, Nero d'Avola, Sicilien, Italien	135/595
2023 M. Chapoutier, Côtes-du-Rhône "Belleruche" Frankrike	155/695
2021 Pérez Pascuas "Viña Pedrosa" Crianza, Ribera del Duero, Spanien	175/795
2019 Château L'Isle Fort, Bordeaux, Frankrike	175/795
2019 Azelia, Barolo, Piemonte, Italien	195/995
2019 Domaine Saint-Jacques, Rully "Stellaris Campus" Premier Cru, Bourgogne, Frankrike	195/995
2021 Famille Perrin, Gigondas "La Gille" Rhône, Frankrike	195/995
2021 Catena Alta, Malbec, Mendoza, Argentina	195/995
2018 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

2015 Loimer, Riesling, Ried Steinmassl, Kamptal, Austria (F5)	1100
2021 Au Bon Climat "SAndford & Benedict" Chardonnay, Santa Rita Hills, Kalifornien, USA (E8)	1100

Rött | Red

2017 Margaux du Château Margaux, Bordeaux (L9)	1800
2021 Domaine Génot-Boulanger, Mercurey-Sazenay Premier Cru, Bourgogne (L5)	1200
2023 Emmanuel Darnaud, Crozes-Hermitage "Mise en Bouche" Rhône (K9)	995
2022 Famille Perrin "Les Sinards" Châteauneuf-du-Pape, Rhône (I7)	1200
2020 Mauro Molino, Barolo "La Serra" Piemonte (M9)	1500
2022 Emilio Moro "Malleolus" Ribera del Duero (X5)	1100
2021 AG Silver Forge, Napa Valley (J9)	1500
2021 Joseph Phelps, Cabernet Sauvignon, Napa Valley, Kalifornien (J9)	1800
2020 Au Bon Climat "Runway", Pinot Noir, Santa Maria Valley, Kalifornien (K8)	1200
2021 Seghesio "Old Vine" Zinfandel, Sonoma County (L9)	1200

Stora Vinlistan:
The Big Winelist:

