

Förrätter|Starters

"Här på AG är ursprungstanken att förrätterna delas vid bordet, men ni gör såklart som ni vill."

Ostron, <i>(Ostron är ett livsmedel som äts på egen risk)</i> Oysters <i>(Oysters are consumed at your own risk)</i> Spécial Henri IV, No:3, Frankrike	65/st
Antilope No:3 ostron med ponzu, forellrom & fingerlime (3st) Antilope No:3 oysters with ponzu, trout roe & finger lime (3pcs)	225
Misograterade ostron med lime & vårlök (3st) Grilled oysters with miso butter, lime and spring onion (3pcs)	195
Löjrom från Kalix, serveras med brioche, smetana & silverlök, 30g/60g Vendace roe from Kalix, serves with brioche, smetana & silver onion, 30g/60g	325 / 595
Störkaviar, Umai Modern, 30g eller Störkaviar, N25 Oscietra Reserve, 30g Sturgeon Caviar, Umai Modern, 30g or Sturgeon Caviar, N25 Oscietra Reserve, 30g	675 / 875
Vit sparris med hollandaisesås, brynt smör & löjrom White asparagus with hollandaise sauce, browned butter & vendace roe	295
Tonfisktartar med avokado, mandel, dill & forellrom Tuna tartar with avocado, almond, dill & trout roe	245
Pulpo med grillad paprika, oliver & koriander Octopus with grilled peppers, olives & cilantro	215
Gratinerade franska sniglar XXL med vitlök & persilja (6st) Escargot (6pcs)	225
Tomatsallad med Bloody Mary-dressing & silverlök Tomato salad with Bloody Mary dressing & silver onion	95
Burratina med granatäpple, dukkah, hasselnöt & koriander Burratina with pomegranate, dukkah, hazelnut & cilantro	175
Cecina de Wagyu Tajima, Kobe, 30 månader, 50g Cecina of Wagyu Tajima, Kobe, aged 30 months, 50g	495
Jamon Iberico de Bellota, gran reserva, 36 månader, 50g Jamon Iberico de Bellota, gran reserva, 36 months, 50g	295
Grillat lättrokt bacon från svensk gårdsgris Grilled & lightly smoked bacon from swedish farm pig	85
Grillat märgben med tartar på Portergravad Oxfilé, för 2 personer Grilled bone marrow with tartar of Porter-marinated Beef Tenderloin, serves 2 people	325
Eldad Japansk wagyu, Kagoshima A5, 50g Seared Japanese wagyu, Kagoshima A5, 50g	385
Ankleverterrine med marmelad & rostad nötbröd Duck liver terrine with marmelade & toasted nut bread	245
Sliders på svensk iWagyu® med karamelliserad lök (3st) Sliders of Swedish iWagyu® beef with caramelized onion (3pcs)	385
Råbiff på innerlår från svensk mjölkko, Gröna Gårdar, 80g Steak tartar of swedish beef from Gröna Gårdar, 80g	195

Från köttkylen | From the dry aging room

"Vi har en enkel filosofi när det gäller vårt hängmörade kött. Det ska vara så marmorert 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

Vill ni byta potatisen till våra Hantverkspommes frites tillkommer en extra kostnad om 25kr per person.

Porterhouse med hash brown & stuvad spenat, för 2 personer

Porterhouse with hash brown & creamed spinach, serves 2 people

1095

Marmorering 8/12 Smakintensitet 7/12 Mörhet 8/12

"En magnifik styckningsdetalj som kombinerar den rikliga smaken och möra texturen av både oxfilé och biff."

Clubsteak med bakad paprika, chimichurri, rökig aioli och pommes frites, för 2 personer

Clubsteak with baked peppers, chimichurri, smoked paprika aioli and french fries, serves 2 people

945

Marmorering 9/12 Smakintensitet 8/12 Mörhet 7/12

"En saftig köttbit som erbjuder en perfekt balans mellan mörhet och hängmörade toner."

Entrecôte på ben med tomat, sallad med parmesan, bearnaisesås & bakad potatis för 2 personer

Ribeye on the bone with tomato & salad with parmesan, sauce béarnaise & baked potato, serves 2 people

1195

Marmorering 9/12 Smakintensitet 9/12 Mörhet 7/12

"Smakrik och välmarmorerad, populär för sin intensiva köttsmak."

AG's utvalda entrecôte & biff

AG's chioce of ribeye & sirloin

"Vi klassificerar vårt kött i tre kategorier. Marmoreringsgrad, smakintensitet och mörhet. Vi använder oss av skalan 1-12. Allt för att ni lättare ska hitta ett kött i er smak."

Serveras med tomat, sallad med parmesan, bearnaisesås & bakad potatis. Vill ni byta potatisen till våra Hantverkspommes frites tillkommer en extra kostnad om 25kr per person.

Entrecôte, Mjölko, "AG Selection by Scan", Sverige, 300g

Ribeye, Dairy cow, Sweden, 300g

495

Marmorering 8/12 Smakintensitet 8/12 Mörhet 7/12

"Selekterad entrecôte med sin karakteristiska smakprofil som erbjuder en kombination av saftig kött och fylliga smaker."

Biff, Mjölko, "AG Selection by Scan", Sverige, 300g

Sirloin, Dairy cow, Sweden, 300g

495

Marmorering 7/12 Smakintensitet 7/12 Mörhet 7/12

"Selekterad biff med fin maroreing och en perfekt balans av saftighet och robusta smaker."

"Svenskt nötkött är känt för sin höga kvalitet och smak. Det kommer från nötkreatur som omsorgsfullt fötts upp på svenska gårdar. Dessa djur har haft tillgång till naturliga betesmarker och en välbalanserad kost. Svenskt nötkött är



Varmrätter | Mains

"Här hittar du rätter på säsongens råvaror blandat med våra klassiker."

"Kåldolmar" med Karljohansvamp, rotselleri och hasselnötter Cabbage filled with Cep mushrooms, celeriac and hazelnuts	265
Piggvar med rostad jordärtskockspuré och hummersås Turbot with a pureé of roasted jerusalem artichokes and lobster bisque	525
Lammsadel med rostad vitlök, ratatouille & potatisgratäng Saddle of lamb with roasted garlic, ratatouille & potato gratin	435
Oxfilé med ramslök, primörgrönsaker & potatisterrin Beef tenderloin with wild garlic, spring vegetables & potato terrine	525
Råbiff på innerlår från svensk mjölkko, Gröna Gårdar, 150g Steak tartare of swedish dairy cow from Gröna Gårdar, 150g	295
Krispig spädgris med syrlig kålsallad, pata negra-sky, ölkokta plommon och pommes frites, för 2 personer Crispy Cochinillo with cabbage salad, pata negra-jus, beer braised plums and french fries, serves 2 people	1195
AG's 200-dagars hängmörade hamburgare från Cárnicas Lyo Serveras med ost, sallad, tomat, silverlök, picklad gurka, dressing samt pommes frites AG's 200-days dry-aged Hamburger Served with cheese, salad, silver onion, pickles, dressing and french fries	345

Cárnicas Lyo

"Köttet kommer från legendariska Cárnicas Lyo i Madrid. Bröderna Aladino och Óscar Juan Galván förädlar kött av rasen Rubia Gallega från Galicien och anses av många vara mästare på att just locka fram den ultimata smaken av hängmörning."

"The meat comes from the legendary Cárnicas Lyo in Madrid. The brothers Aladino and Óscar Juan Galván refines meat from the Rubia Gallega breed from Galicia and are considered by many to be masters of bringing out the ultimate taste of dry-aging."

Förbeställning, senast 48 timmar innan ankomst

Preorder, at least 48 hours before arrival

Hel piggvar med pepparrot & brynt smör för 6 personer Whole turbot with horseradish & browned butter, serves 6 persons	4195
Oxfilé Wellington (smördegsinbakad oxfilé med lufttorkad skinka & svampduxelle) för 6 personer Tenderloin Wellington, serves 6 persons	3295
Hel griskulting <i>Cochinillo</i> för 8 personer Whole suckling pig Cochinillo, serves 8 persons	3695
Mixed grill för minst 6 personer Ett exklusivt urval av styckningsdetaljer av nötkött, med skilda ursprung från olika raser. Serveras med AG:s bearnaisesås, torkad tomat, bakpotatis med vitlökssmör & grönsallad med parmesan. Mixed grill for at least 6 persons 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 & green salad with parmesan.	

Standard	595/person
Deluxe	895/person
Ultra premium	1295/person

Vi har även en köttlista utöver den vanliga menyn som uppdateras dagligen

We have a meatlist that we update daily



Ost | Cheese

Ett urval av ostar från Arla Unika med fröknäcke, syrat smör & fruktkompott
Selection of cheese from Arla Unika with crisp bread with seeds, creamed butter & fruit compote

195

Desserter | Desserts

Vaniljpannacotta med rabarbersorbet & kardemummadrömmar

Vanilla panna cotta with rhubarb sorbet & cardamom cookie crumbs

155

Tarte Caramel med choklad, hasselnöt & crème cru

Caramel tart with chocolate, hazelnut & crème cru

125

Profiterole med vaniljglass, hasselnötter och chokladsås

Profiterole with vanilla ice cream, hazelnut and chocolate sauce

85/st

Créma Catalana

Créma Catalana

125

AG's kladdkaka med lättvispad grädde

AG's chocolate mudcake with whipped cream

145

Vaniljglass, Romrussinglass eller dagens smak

Vanilla, rum & raisin ice cream or flavor of the day

65/st

Dagens sorbet

Sorbet of the day

65

Coupe Colonel på dagens sorbet & 3cl Vodka

Coupe Colonel with today's sorbet & 3cl Vodka

150

Pralin, dagens urval

Praline, flavor of the day

55/st

Tårta (vi behöver er beställning senast 48 timmar innan ankomst.)
Cake

6 bitar

10 bitar

16 bitar

Mörk chokladmousse

Dark chocolate mousse

995

1395

1695

