

# 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 55/st

Dykfångat flatostron från familjen Klemming, Grebbestad, Sverige 75/st  
Wild flat oyster, Grebbestad, Sweden

**Gratinerade ostron "New Orleans" (3st)** 180  
Oysters á la New Orleans (3pcs)

**Löjrom, Bottenviken, Finland (30g)** 295  
Vendace roe, Bottenviken, Finland (30g)

**Störkaviar, Siberian Reserve, Uruguay (30g)** 495  
Sturgeon Caviar, Siberian Reserve, Uruguay (30g)

**Laxcarpaccio med avokado & jalapeñovinägrett** 175  
Carpaccio of salmon with avocado & jalapeño vinaigrette

**Rödräkor "Louisiana BBQ" (3st)** 195  
Red shrimps Louisiana BBQ (3pcs)

**Gratinerade franska sniglar XXL med vitlök & persilja (6st)** 195  
Escargot (6pcs)

**Tomatsallad med Bloody Mary-dressing & silverlök** 95  
Tomato salad

**Burratina mozzarella med chili, tomat & fänkålspollen** 145  
Mozzarella burratina with chili, tomatoes & fennel pollen

**Grillat lättrokt bacon från Fällmans kött** 65  
Grilled lightly smoked bacon from Fällmans

**Jamon Iberico de Bellota, grand reserva, 36 månader (50g)** 265  
Jamon Iberico de Bellota, grand reserva, 36 months (50g)

**iWagyu®slider med karamelliserad lök (3st)** 365  
Slider of iWagyu® beef with caramelized onion (3pcs)

**Råbiff på oxfilé från svensk mjölkko (80g)** 155  
Steak tartar of swedish tenderloin (80g)

**Volauvent med kalvbräss, tryffel & spenat** 190  
Volauvent with sweetbread, truffle & spinach



## 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 ryggbenet 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 marmorerad och smakrik. Större tuggmotstånd."



## Varmrätter | Mains

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

Gnocchi med taggsvamp, rosmarin & Västerbottensost Gnocchi with hedgehog mushrooms, rosemary & Västerbottens cheese	255
Ångad hälleflundra med grillad sandefjordsås, gröna tomater & marconamandlar Steamed halibut with grilled sandefjord-sauce, green tomatoes & marcona almonds	385
Ankbröst med apelsinsås, halstrad anklever & potatisterrin med konfiterat anklår Duck breast à l'orange with foie gras & potato terrine	340
Råbiff på oxfilé från svensk mjölkko (150g) Steak tartar of swedish tenderloin (150g)	245
AG's Hamburgare med Svarta Sara-ost, bacon, tomat & silverlök AG's Hamburger	225
Spädgris från Sandby Gård, pata negra-sky med grillad paprika & Manchego, för 2 personer Cochinillo with pata negra-jus & 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

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

## Desserter|Desserts

<b>Blåbärs och rosmarinsorbet, drömmar och vaniljkräm</b> Blueberry and rosemary sorbet, dream cookies and vanilla custard	115
<b>Baskisk ostkaka</b> Basque cheesecake	90
<b>AG's kladdkaka med lättvispad grädde</b> AG's chocolate mudcake with whipped cream	115
<b>Créma Catalana</b> Créma Catalana	95
<b>Vaniljglass, Kokossorbet eller Romrussinglass</b> Vanilla ice cream, coconut sorbet or rum raisin ice cream	55/st
<b>Dagens sorbet</b> Sorbet of the day	55
<b>Coupe Colonel på dagens sorbet &amp; 3cl Imperia Vodka</b> Coupe Colonel with today's sorbet & 3cl Imperia Vodka	150
<b>Chokladtryffel</b> 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 märke 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  
Whole turbot with horseradish & browned butter, serves 6 persons Daily price

Oxfilé Wellington (smördegsinbakad oxfilé 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  
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.

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 and salad with parmesan.

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

