

Förrätter|Starters

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

Ostron, *(ostron är ett livsmedel som äts på egen risk)*

Oysters *(oysters are consumed at your own risk)*

Spécial Henri IV, No:3, Frankrike

65/st

AG's grekiska sallad

AG's Greek sallad

155

Misograterade ostron med lime & vårlök (3st)

Grilled oysters with miso butter, lime & 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

Tartar på hamachi med Karintorpstomater, chili & koriander

Tartar of hamachi with cherry tomatoes, chili & cilantro

245

Grillad pulpo med svart aioli & gremolata

Grilled octopus with squid ink aioli & gremolata

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 grillad paprika, pinjenötter & sardeller

Burratina with grilled peppers, pine nuts & anchovy

175

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 pig farm

85

Grillat mörbäcken med tartar på oxfilé, för 2 personer

Grilled bone marrow with tartar of beef tenderloin, serves 2 people

345

Kantarelltoast med Gammelknas & Pata Negra

Chantarelle toast with Gammelknas cheese & Pata Negra

245

Eldad japansk wagyu, Kagoshima A5, 50g

Seared Japanese wagyu, Kagoshima A5, 50g

385

Västerbottenpaj med löjrom & svenska signalkräfter

Västerbotten cheese pie with vendace roe & swedish crayfishes

285

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

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 rostad paprika, chimichurri & rökig aioli, för 2 personer

Clubsteak with roasted peppers, chimichurri & smoked aioli, 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.

If you would like to change the baked potato to our artisan fries, there is an extra charge of 25kr per person.

Entrecôte, Mjölkko, "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 saftigt kött och fylliga smaker."

Biff, Mjölkko, "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 marmorering 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 en viktig del av den svenska matkulturen och representerar både tradition och hållbarhet inom jordbrukssektorn."



Varmrätter|Mains

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

Kantarellrisotto med oxmärg & kalvsky / vegetarisk version med spritärtor Chantarelle risotto with bone marrow & veal jus / vegetarian version with sugar peas	325/ 295
Piggvar på ben med rouille, sallad med parmesan & hantverkspommes frites Turbot on the bone with rouille, salad with parmesan & artisan fries	525
Lamrack med rostad vitlök, ratatouille & potatisgratäng Rack of lamb with roasted garlic, ratatouille & potato gratin	445
Oxfilé med gruyèrgratinerad potatisterrin, sauterad spenat & rödvinssås Beef tenderloin with gruyère-grilled potato cake, sauteed spinach & red wine jus	545
Råbiff på innerlår från svensk mjölkko, Gröna Gårdar, 150g Steak tartare of swedish dairy cow from Gröna Gårdar, 150g	295
AG's 200-dagars hängmörade hamburgare från Cárnicas Lyo Serveras med ost, sallad, tomat, silverlök, picklad gurka, dressing & hantverkspommes frites AG's 200-days dry-aged Hamburger Served with cheese, salad, silver onion, pickles, dressing & artisan fries	345

Cárnicas Lyo

"Köttet kommer från legendariska Cárnicas Lyo i Madrid. Bröderna Aladino och Óscar Juan Galaván förädla 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 (smördegssinbakad 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 flädermarinerade jordgubbar och drömmar

Vanilla panna cotta with elderflower-marinated strawberries and biscuit crumbs

155

Shaved ice, "cherry cheesecake kakigori"

Shaved ice, "cherry cheesecake kakigori"

145

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

1295

1695

1995

