

MENY 1

Förrätter att dela vid bordet

Burratina med karamelliserade körsbärstomater, ramlöskapris & svarta oliver
Burratina with caramelised cherry tomato, ramson capers & black olives

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, 18 månader 50g
Cecina de Wagyu Tajima, Kobe, aged 18 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 & grönsallad med parmesan.
Served with sauce béarnaise, tomato, baked potato with garlic butter & salad with parmesan.

Dessert att dela vid bordet

AG:s kladdkaka med lättvispad grädde
Chocolate mudcake with whipped cream

995kr / 1295kr / 1695kr per person

Vegetariskt alternativ
Vegetarian option

695

Alternativ med fisk
Option with fish

925



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

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 & grönsallad med parmesan.
Served with sauce béarnaise, tomato, baked potato with garlic butter & salad with parmesan.

Dessert att dela vid bordet

Pavlova toppad med dagens tillbehör
Pavlova meringue with today's topping

1050kr / 1350kr / 1750 per person

Vegetariskt alternativ
Vegetarian option

695

Alternativ med fisk
Option with fish

995



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

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 & grönsallad med parmesan.
Served with sauce béarnaise, tomato, baked potato with garlic butter & salad with parmesan.

Dessert

Créma Catalana
Créma Catalana

950kr / 1250kr / 1650kr per person

Vegetariskt alternativ
Vegetarian option

695

Alternativ med fisk
Option with fish

925

