

# 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,

Super Chiron Fils No:3, Marennes-Oleron, Frankrike	45/st
Flatostron No. 1, Orust, Bohuslän, Sverige Flat oyster No. 1, Orust, Bohuslän, Sweden	80/st
Gratinerade ostron "New Orleans" (3st) Oysters á la New Orleans (3pcs)	155
Löjrom, Bottenviken, Finland (30g) Vendace roe, Bottenviken, Finland (30g)	325
Störkaviar, Siberian Reserve, Uruguay (30g) Sturgeon Caviar, Siberian Reserve, Uruguay (30g)	525
Grillad grön sparris med parmesankräm, ruccola & mandel Grilled green asparagus with parmesan cream, rocket & almond	195
Rödräkor "Louisiana BBQ" (3st) Red shrimps "Louisiana BBQ" style (3pcs)	185
Gratinerade franska sniglar XXL med vitlök & persilja (6st) Escargot (6pcs)	195
Tomatsallad med Bloody Mary-dressing & silverlök Tomato salad with Bloody Mary dressing & silver onion	95
Helstekta champinjoner med schalottenlök, vitlök & persilja Roasted champignons with shallots, garlic & parsley	125
Burratina mozzarella med basilika & olivolja Mozzarella burratina with basil & olive oil	145
Tysk vit sparris med ramslök & Jamon Serrano Reserva White asparagus with ramson & Jamon Serrano Reserva	225
Grillat lättrokt bacon från Fällmans kött Grilled & lightly smoked bacon from Fällmans	75
Jamon Iberico de Bellota, grand reserva, 36 månader (50g) Jamon Iberico de Bellota, grand reserva, 36 months (50g)	285
Ankleverterrine med granatäpple, rostade pistagenötter, frisésallad & brioche Terrine of foie gras with pomegranate, roasted pistachio & brioche	225
Råbiff på innerlår från svensk mjölkko, Gröna Gårdar (80g) Steak tartar of swedish beef from Gröna Gårdar (80g)	155
iWagyu®slider med karamelliserad lök (3st) Slider of iWagyu® beef with caramelized onion (3pcs)	365



## 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 945

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 995

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."*

Spenatpappardelle med ramslök, grillad sparris & syrad borretanelök Pappardelle with ramson, grilled asparagus & pickled borretan onions	255
Aiogratinerad torskrygg med saffransbarigoule, pesto & konfiterade kvisttomater Loin of cod with aioli, saffron barigoule, pesto, & cherry tomato	395
Råbiff på innerlår från svensk mjölkko, Gröna Gårdar (150g) Steak tartar of swedish beef from Gröna Gårdar (150g)	245
AG's hängmörade hamburgare med Svarta Sara-ost, bacon, tomat & silverlök AG's Hamburger with 'Svarta Sara' cheese, bacon, tomato and silver onion	275
Spansk dilammstek med piperade, spenat, senapskott & Monte Enebro, för 2 personer Roast suckling lamb with piperade, spinach & Monte Enebro , serves 2 people	845
Spädgris från Sandby Gård, pata negra-sky, sallad med grillad paprika & manchego, för 2 personer Cochinillo with pata negra-jus & spanish salad, serves 2 people	895

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

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

## Desserter|Desserts

Rulltårta med inkokt rabarber, mjölkglass & hasselnötskrokant Rolled sponge cake with poached rhubarb, milk ice cream & caramelized hazelnut	135
Mille feuille på pistage, vitchoklad och hallon samt myntaglass Mille feuille of pistachio, white chocolate and raspberry with mint ice cream	135
AG's kladdkaka med lättvispad grädde AG's chocolate mudcake with whipped cream	115
Créma Catalana Créma Catalana	95
Vaniljglass eller Romrussinglass Vanilla ice cream or rum & raisin ice cream	55/st
Dagens sorbet Sorbet of the day	55
Coupe Colonel på dagens sorbet & 3cl Vodka Coupe Colonel with today's sorbet & 3cl Vodka	150
Chokladtryffel 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 mägben 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

