

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

80/st

Flat oyster No. 1, Orust, Bohuslän, Sweden

Gratinerade ostron "New Orleans" (3st)

155

Oysters á la New Orleans (3pcs)

Löjrom, Bottenviken, Finland (30g)

325

Vendace roe, Bottenviken, Finland (30g)

Störkaviar, Siberian Reserve, Uruguay (30g)

525

Sturgeon Caviar, Siberian Reserve, Uruguay (30g)

Grillad grön sparris med parmesankräm, ruccola & mandel

195

Grilled green asparagus with parmesan cream, rocket & almond

Grillad majs med chipotlemajonnäs & manchego 'Flor des Queva'

125

Grilled sweetcorn with chipotle mayonnaise and 'Flor des Queva' manchego

Gratinerade franska sniglar XXL med vitlök & persilja (6st)

195

Escargot (6pcs)

Tomatsallad med Bloody Mary-dressing & silverlök

95

Tomato salad with Bloody Mary dressing & silver onion

Cecina Jamon de Wagyu 24 månader (50g)

285

Cecina Jamon of Wagyu, aged 24 months (50g)

Burratina mozzarella med basilika & olivolja

145

Mozzarella burratina with basil & olive oil

Carpaccio på hängmörad Picanha från Discarlux med lagrad balsamico & parmesan

245

Carpaccio of dry-aged picanha from Discarlux with aged balsamic vinegar & parmesan

Grillat lättrokt bacon från Fällmans kött

75

Grilled & lightly smoked bacon from Fällmans

Råbiff på innerlår från svensk mjölkko, Gröna Gårdar (80g)

155

Steak tartar of swedish beef from Gröna Gårdar (80g)

iWagyu®slider med karamelliserad lök (3st)

365

Slider of iWagyu® beef with caramelized onion (3pcs)



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."

Grillad Picanha med bakad paprika, chimichurri, rostad potatis & rökig aioli (för 2 personer) 650

Grilled Picanha with baked bell peppers, chimichurri, roast potatoes and smoked aioli (for 2 people)

Marmorering 7/12 Smakintensitet 9/12 Mörhet 6/12

"En 4 årig ko från vårt samarbete med Scan, speciellt utvalt åt oss av styckaren Benny Granqvist. Hög smak med Johan Jureskog's utvalda tillbehör."



Varmrätter|Mains

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

Ramslöksrisotto med ärtor, grön sparris, hasselnötter & brynt smör Ramson risotto with peas, green asparagus, hazelnut & burnt butter	245
Bergtunga 'Meunière' med jalapeno, lime, mandel & skärböner Lemon sole 'Meunière' with jalapeno, lime, almonds and french beans	355
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
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	150
AG's assorted cheese, served with fruit- & nut bread & membrillo	
Comté, 30 månader, Frankrike	
Opastöriserad hårdost gjord på komjolk	
Unpasteurized hard cheese made from cow's milk	
Camembert de Normandie, Frankrike	
Opastöriserad ost gjord på komjolk	
Unpasteurized cheese made from cow's milk	
Selles-Sur-Cher, Frankrike	
Opastöriserad getost gjord på getmjolk	
Unpasteurized goat's cheese	

Desserter|Desserts

Vaniljpannacotta med jordgubbar	105
Vanilla panna cotta with strawberries	
'Glace au Four' med svartvinbärssorbet, kardemumma & Italiensk maräng	115
'Glace au Four' with black currant sorbet, cardamom & Italian meringue	
AG's kladdkaka med lättvispad grädde	115
AG's chocolate mudcake with whipped cream	
Créma Catalana	95
Créma Catalana	
Vaniljglass eller Romrussinglass	55/st
Vanilla ice cream or rum & raisin ice cream	
Dagens sorbet	55
Sorbet of the day	
Coupe Colonel på dagens sorbet & 3cl Vodka	150
Coupe Colonel with today's sorbet & 3cl Vodka	
Chokladtryffel	30
Chocolate truffle	



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

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 & kapis för 6 personer 1250
Whole foie gras with caramelized apple & capers, serves 6 persons

Hel piggvar med pepparrot & brynt smör för 6 personer Dagspris
Daily price
Whole turbot with horseradish & browned butter, serves 6 persons

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 495/person
Deluxe 695/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

