

# 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
<b>Gratinerade ostron "New Orleans" (3st)</b> Oysters á la New Orleans (3pcs)	155
<b>Löjrom, Bottenviken, Finland (30g)</b> Vendace roe, Bottenviken, Finland (30g)	325
<b>Störkaviar, Siberian Reserve, Spanien (30g)</b> Sturgeon Caviar, Siberian Reserve, Spain (30g)	525
<b>Grillad majs med chipotlemajonnäs &amp; manchego 'Flor des Queva'</b> Grilled sweetcorn with chipotle mayonnaise and 'Flor des Queva' manchego	125
<b>Gratinerade franska sniglar XXL med vitlök &amp; persilja (6st)</b> Escargot (6pcs)	195
<b>Tomatsallad med Bloody Mary-dressing &amp; silverlök</b> Tomato salad with Bloody Mary dressing & silver onion	95
<b>Cecina Jamon de Wagyu 24 månader (50g)</b> Cecina Jamon of Wagyu, aged 24 months (50g)	285
<b>Burratina mozzarella med basilika &amp; olivolja</b> Mozzarella burratina with basil & olive oil	145
<b>Carpaccio på hängmörad nötrygg med lagrad balsamico &amp; parmesan</b> Carpaccio of dry-aged beef with aged balsamic vinegar & parmesan	245
<b>Grillat lättrokt bacon från Fällmans kött</b> Grilled & lightly smoked bacon from Fällmans	75
<b>iWagyu®slider med karamelliserad lök (3st)</b> Slider of iWagyu® beef with caramelized onion (3pcs)	365
<b>Råbiff på innerlår från svensk mjölkko, Gröna Gårdar (80g)</b> Steak tartar of swedish beef from Gröna Gårdar (80g)	155



## 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

<b>AG's utvalda dessertostar, serveras med frukt- &amp; nötbröd &amp; membrillo</b>	150
AG's assorted cheese, served with fruit- & nut bread & membrillo	
<b>Comté, 30 månader, Frankrike</b>	
Opastöriserad hårdost gjord på komjolk	
Unpasteurized hard cheese made from cow's milk	
<b>Camembert de Normandie, Frankrike</b>	
Opastöriserad ost gjord på komjolk	
Unpasteurized cheese made from cow's milk	
<b>Selles-Sur-Cher, Frankrike</b>	
Opastöriserad getost gjord på getmjolk	
Unpasteurized goat's cheese	

## Desserter|Desserts

<b>Vaniljpannacotta med jordgubbar</b>	105
Vanilla panna cotta with strawberries	
<b>'Glace au Four' med svartvinbärssorbet, kardemumma &amp; Italiensk maräng</b>	115
'Glace au Four' with black currant sorbet, cardamom & Italian meringue	
<b>AG's kladdkaka med lättvispad grädde</b>	115
AG's chocolate mudcake with whipped cream	
<b>Créma Catalana</b>	95
Créma Catalana	
<b>Vaniljglass eller Romrussinglass</b>	55/st
Vanilla ice cream or rum & raisin ice cream	
<b>Dagens sorbet</b>	55
Sorbet of the day	
<b>Coupe Colonel på dagens sorbet &amp; 3cl Vodka</b>	150
Coupe Colonel with today's sorbet & 3cl Vodka	
<b>Chokladtryffel</b>	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 mörkben av ko med ölkokt lök & bacon (Vi behöver er beställning senast 24 timmar innan ankomst.) 195  
Marrow of ox with beer braised onions & bacon

Störkaviar från Spanien serveras med smetana & toast Melba (Vi behöver er beställning senast 72 timmar innan ankomst.)  
Sturgeon Caviar from Spain served with smetana & toast Melba. (We need your order 72 hours at the latest before arrival.)

0,5 kg Dagspris  
Daily price

Helstekt ankelever med karamelliserat äpple & kapris för 6 personer (Vi behöver er beställning senast 48 timmar innan ankomst.) 1250

Whole foie gras with caramelized apple & capers, serves 6 persons

Hel piggvar med pepparrot & brynt smör för 6 personer (Vi behöver er beställning senast 48 timmar innan ankomst.) Dagspris  
Whole turbot with horseradish & browned butter, serves 6 persons Daily price

Oxfilé Wellington (smördegsinbakad oxfilé med lufttorkad skinka & svampduxell) för 6 personer (Vi behöver er beställning senast 48 timmar innan ankomst.) 2195

Tenderloin Wellington, 6 persons

Hel griskulting *Cochinillo* för 8 personer (Vi behöver er beställning senast 24 timmar innan ankomst.) 2695  
Whole suckling pig Cochinillo, serves 8 persons

Mixed grill, för minst 6 personer (Vi behöver er beställning senast 24 timmar innan ankomst.)

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 48 timmar innan ankomst.) 6 bitar 10 bitar 16 bitar  
Cake (We need your order at least 48 hours before arrival.)

Mörk chokladmousse 995 1395 1695  
Dark chocolate mousse

