

# Förrätter | Starters

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

<b>Ostron, Crassostrea gigas</b>	
No 3, Holland	25/st
No 3, Netherlands	
<b>Specialés, Gillardeau, No 4, Frankrike</b>	35/st
Specialés, Gillardeau, No 4, France	
<i>(Ostron är livsmedel som i vissa fall, i kombination med alkohol, kan orsaka allergiska reaktioner)</i>	
<b>Rom (30g) serveras med smetana, silverlök &amp; toast Melba</b>	
Roe (30g) served with smetana, white onion & toast Melba	
Löjrom, USA	150
Bleak roe, USA	
Löjrom, Kalix	195
Bleak roe, Kalix	
<b>Mixsallad</b>	85
Mixed salad	
<b>Bifftomatsallad</b>	85
Beef tomato salad	
<b>Tysk vit primörsparris med löjromshollandaise</b>	195
White asparagus from Germany with bleak roe hollandaise	
<b>Grillad grön primörsparris med olivoljemajonnäs</b>	175
Grilled asparagus with olive oil mayonnaise	
<b>Grillat lättrokt bacon från Fällmans kött</b>	55
Grilled lightly smoked bacon from Fällmans	
<b>Jamon Iberico, bellota, grand reserva (50g)</b>	205
Jamon Iberico, bellota, grand reserva (50g)	
<b>Le Noir de Bigorre, 20 mån (50g)</b>	175
Le Noir de Bigorre, 20 months (50g)	
<b>Burrata mozzarella</b>	170
Burrata mozzarella	
<b>Percebes, 100g</b>	155
Gooseneck barnacles, 100g	
<b>Cognacflamberade ankhjärtan med grönpeppar</b>	145
Cognac-flambeed duck hearts with green pepper	
<b>Glacerad &amp; konfiterad grishals med kumminsyrad vitkål</b>	135
Glaced & confited pig's neck with cumin & cabbage	
<b>Vitlöksstekta glaskrabor</b>	175
Garlic-fried softshell crab	
<b>Råbiff på kött från Norrbete</b>	175
Steak tartar from the farm of Norrbete	



## 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 vår slaktare Fällmans kött som handplockar den kvalitet vi eftersträvar. Vi hänger köttet 30 dagar på ben."

### AG:s hängmörade nötrygg av ko, för 2 personer

AG:s house dry aged side of beef, serves 2 pers

#### Porterhouse med stuvad spenat & hash brown

Porterhouse with creamed spinach and hash brown

835

*"Biff och filé med ryggenet emellan, glöm ej att gnaga på benet efter, där sitter mest smak."*

#### Clubsteak Borderlaise med potatisgratäng & sockerärter

Clubsteak with potato gratin & sugar snaps

745

*"Biff med ben, hög smak."*

#### Entrecôte på ben med AG:s bearnaisesås, tomat & sallad med parmesan

Entrecôte on the bone with AG:s sauce Béarnaise, tomato, salad with parmesan

835

*"Extremt marmorat och smakrikt. Större tuggmotstånd."*

### Entrecôte 300g

Serveras med AG:s bearnaisesås, tomat & sallad med parmesan

Served with AG:s sauce Béarnaise, tomato & salad with parmesan

#### AG:s entrecôte

299

*"Husets Entrecote kommer från Skottland och rasen highland cattle.*

*Smakrikt, mörkt kött som är relativt magert och mört."*



# Varmrätter | Mains

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

Varm kronärtskocksallad med pesto, rotfrukter & parmesan Warm salad of artichoke with pesto, root vegetables & cvbparmesan cheese	215
"Aioli" på torsk Cod "aioli"	295
Griskulting <i>Cochinillo</i> med tryffelmajonnäs & grönsallad, för 2 personer, (40 min) Suckling pig <i>Cochinillo</i> with truffle mayonnaise & green salad, serves 2 pers (40 min)	625
Gödkalvsrygg med murklor & cognac Milk-fed veal with morels & cognac	365
Grillade short ribs med fänkål, spenat & lökringar för 2 personer Grilled short ribs with fennel, spinach & onion rings, serves 2 persons	455
Rödvinbräserverad oxsvans med pappardelle, oxmärg & gotländsk tryffel Red wine braised oxtail with pappardelle, marrow of ox & truffle from the island of Gotland	235
Råbiff på kött från Norrbete Steak tartar from the farm of Norrbete	245
AG:s hamburgartallrik AG:s hamburger	
Standard	185
På Jureskogs vis (extra allt) / Jureskogs way	205

## Stekgrader från grillen

"Vi grillar vårt kött vid beställning, för att få ett så levande och saftigt resultat som möjligt. Vi tillämpar inte lågtemperering. Det ger också en härlig stekyta, nästan svart, som framhäver köttets karaktär. Vi smaksätter bara med svartpeppar och finsalt."

Bleu "Helt rå kärna, knappt ljummen."

Rare "Halvrå kärna, ljummen."

Medium rare "Halvtillagad kärna, 45°C."

Medium "Tillagad kärna, 55°C. Köttet är rosa från snittytan till mitten."

Medium well "Tillagad kärna, 65°C. Köttet är endast rosa i mitten."

Well done "Tillagad kärna, 80°C. Köttet är grått från snittyta till mitten."

OBS "Kött som grillas well done kan upplevas segt och torrt."



## Förbeställning | Pre order

"Här har vi de riktigt stora köttstyckena som serveras på ett rustikt sätt till hela bordet, vi behöver dock din beställning dagen före din bokning."

<b>Helt märkeben av ko med gremolata</b> Marrow of ox with gremolata	165
<b>Helstekt ankelever för 6 personer</b> Whole foie gras, serves 6 persons	1250
<b>Hel piggvar för 6 personer</b> Whole turbot, serves 6 persons	Dagspris Daily price
<b>Oxfilé Wellington för 6 personer</b> Tenderloin Wellington, serves 6 persons	1895
<b>Ossobucco för 6 personer</b> Osso Bucco, serves 6 persons	1395
<b>Hel griskulting <i>cochinillo</i> för 8 personer</b> Whole suckling pig cochinillo, serves 8 persons	2250
<b>Kolägg Bourguignonne för 8 personer</b> Hock of ox Bourguignonne, serves 8 persons	1995
<b>Mixed grill för minst 6 personer</b> Mixed grill for at least 6 persons	
Standard	395/st
Deluxe	495/st



## Ost | Cheese

Serveras med rosmarinhonung

Served with rosemary honey

### Brillat Savarin

35

Gräddost av komjök, Bourgogne.

Triple-cream cheese made of cow's milk, Burgundy.

### Sainte-Maure

35

Getost rullad i aska, Touraine

Goat cheese rolled in ash, Touraine.

### Mimolette Vieille

35

Hårdost av komjök, källarlagrad i 12 månader, norra Frankrike.

Hard cheese made of cow's milk, matured for 12 months, north of France.

### Napoléon

40

Hårdost av fårmjök, lagrad 10 månader i grotta, Pyrénéerna.

Hard cheese made of sheep's milk, matured for 10 months, Pyrenees.

### Bleu des Causses

35

Grönmögelost av ko- & fårmjök, Aveyron.

Blue cheese made of cow's and sheep's milk, Aveyron.

## Dessurter | Desserts

### Pêche Melba

130

Peach Melba

### Mandelkorg med hjortron, punsch & vaniljglass

155

Vanilla ice-cream, cloudberry & Punsch in almond basket

### Vaniljstekta rabarber med vaniljglass & krossade drömmar

125

Rhubarb with vanilla ice-cream & crumbles

### AG:s kladdkaka med lättvispad grädde

115

AG:s chocolate mudcake with whipped cream

### Créma Catalana

85

Créma Catalana

### Vaniljglass, chokladglass eller hallonsorbet

45/st

Vanilla ice-cream, chocolate ice-cream or raspberry sorbet

### Romrussinglass

55/st

Rum raisin ice-cream

### Vaniljhjärta

45

Vanilla custard pastry

### AG:s chokladbiskvi med mandel

35

AG:s chocolate biscuit with almonds