

# Förrätter | Starters

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

**Ostron, Crassostrea gigas** (Ostron är livsmedel som i vissa fall, kan orsaka allergiska reaktioner)

Oysters, Crassostrea gigas

Fine de claire, Tsarskaya, Frankrike

Fine de claire, Tsarskaya, France

Spéciales, Papillon, Frankrike

Spéciales, Papillon, France

36/st

36/st

**Rom (30g) serveras med smetana, silverlök & toast Melba**

Roe (30g) served with smetana, white onion & toast Melba

Störkaviar, AG siberian reserve, Uruguay

Sturgeon Caviar, AG siberian reserve, Uruguay

Löjrom, Kalix, Sverige

Vendace roe, Kalix, Sweden

395

295

**Caesarsallad**

Caesar sallad

115

**Bifftomatsallad**

Beef tomato salad

95

**Burratina mozzarella**

Burratina mozzarella

115

**Tonfisktartar med avokado, mandlar, soja & friterad lök**

Tuna tartar with avocado, almonds, soy & crispy onion

175

**Pulpo med svart aioli & gremolata**

Octopus with black aioli & gremolata

195

**Räkor BBQ Louisiana**

Shrimps BBQ Louisiana

195

**Jordärtskockssoppa med halstrad pilgrimsmussla, dill & citron**

Soup of Jerusalem artichoke with fried scallop, dill & lemon

165

**Friterad kalvbräns med tryffelmayonnäs**

Fried sweetbread of veal with truffle mayonnaise

185

**Stekt grissylta med grillad paprika, Monte Enebro & vattenkrasse**

Fried terrine of pork with grilled peppers, Monte Enebro & watercress

145

**Grillat lättrokt bacon från Fällmans kött**

Grilled lightly smoked bacon from Fällmans

65

**iWagyu®slider med karameliserad lök (3 st)**

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

365

**Jamon Iberico de Bellota, grand reserva, 36 månader (50g)**

Jamon Iberico de Bellota, grand reserva, 36 months (50g)

265

**Cecina, Bodega el Capricho, 25 månader, Spanien (50g)**

Cecina, Bodega el Capricho, 25 months, Spain (50g)

215

**Råbiff, SRB, Hallbjörtporp, Gröna Gårdar, Bohuslän**

Steak tartar, SRB, Hallbjörtporp, Gröna Gårdar, Bohuslän

175



## 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 30 dagar på ben."

### AG hängmörade nötrygg av ko, 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 ryggenet mellan. Glöm ej att gnaga på benet, där sitter mest smak."*

**Clubsteak Borderlaise med potatisgratäng & sockerärter, för 2 personer 875**

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 895**

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."*

### AG Entrecôte, Victoria selected, Polen, 300g

**Husets entrecôte med bakad potatis, bearnaisesås, tomat & sallad med parmesan 345**

Ribeye served with baked potato, sauce béarnaise, tomato & salad with parmesan

Marmorering 8/12      Smakintensitet 8/12      Mörhet 8/12

*"Tillsammans med JR kött och vår polska styckare Adam Bentowski har vi tagit fram en linje toppmarmorerad entrecôte. Polen som köttland har ett oförtjänt rykte. Deras jordbruk har aldrig moderniserats och därför, enkelt uttryckt, lever djuren ett lugnt, bekymmerslöst och långt liv innan slakt. Vilket resulterar i ett fantastiskt kött fyllt med både smak och insprängt fett. På styckeriet har AG en egen kvalitetsansvarig, Victoria, därav namnet. Njut!"*

### AG Biff, Highland beef premium, Skottland, 300g

**Husets biff med bakad potatis, bearnaisesås, tomat & sallad med parmesan 355**

Sirloin served with baked potato, sauce béarnaise, tomato & salad with parmesan

Marmorering 4/12      Smakintensitet 8/12      Mörhet 6/12

*"Nötraserna Hereford, Angus, Charolais och Limousin utgör grunden för detta smakrika kött. På slakteriet Highland Meats utanför Glasgow väljer de ut det mest marmorerade köttet som de kallar premium. Efter minst 14 dagars hängmörning på ben handplockar Mikael Bryntesson på Bergfalk & Co ut den sortering vi vill servera på AG."*



## Varmrätter|Mains

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

Tryffelrisotto med jordärtskocka, svartrot & hasselnötter Truffle risotto with Jerusalem artichoke, salsify & hazelnuts	295
Potatisstek torskrygg med blåmusslor, dillslungad spetskål & hummerhollandaisesås Potato-fried loin of cod with clams, dill, cabbage & hollandaise sauce with lobster	365
Griskulting <i>Cochinillo</i> från Sandby Gård med tryffelmajonnäs & grönsallad, för 2 personer (40 min) Suckling pig Cochinillo from Sandby Farm with truffle mayonnaise & green salad, serves 2 persons (40 min)	695
Elefantöra på grillat älginnanlår med rökt märg, pepparrot & gräddglaserade rotfrukter Grilled topside of elk with smoked marrow, horseradish & root vegetables	395
Rödvinbräserverad oxsvans med tryffelrisotto & oxmärg Red wine braised oxtail with truffle risotto & marrow	325
Hängmörad oxfilé med Café de Paris-smör & Hasselbackspotatis Dry aged tenderloin of beef with Café de Paris-butter & "Hasselback" potato	425
Råbiff, SRB, Hallbjörtp, Gröna Gårdar, Bohuslän Steak tartar, SRB, Hallbjörtp, Gröna Gårdar, Bohuslän	245
Hamburgertallrik på Jureskogs vis Hamburger Jureskog's way	225

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.



Se exempel

## Ost | Cheese

<b>Reblochon, Savoie, Frankrike</b> Opastöriserad kittost gjord på komjölk. Unpasteurized washed cheese made from cow's milk.	45
<b>Sainte Maure, Touraine, Frankrike</b> Opastöriserad getost. Unpasteurized goat cheese.	45
<b>Comté, 18 mån, Jura, Frankrike</b> Opastöriserad hårdost gjord på komjölk. Unpasteurized hard cheese made from cow's milk.	45
<b>Fourme d'Ambert, Auvergne, Frankrike</b> Opastöriserad grönmögelost gjord på komjölk. Unpasteurized mouldy blue cheese made from cow's milk.	45

## Desserter | Desserts

<b>Bakad färskostkräm med morot, ingefära &amp; citrus</b> Baked cream cheese with carrots, ginger & citrus	125
<b>Chokladbrownie med lönnsirapsglass, spritade körsbär &amp; krossad ökensand</b> Brownie with maple syrup ice cream, cherries & cookie crumbs	125
<b>Punschparfait med hjortron, kola &amp; pekannöt</b> Parfait of arrack liqueur with cloudbberries, caramel & pecan	125
<b>Kladdkaka med lättvispad grädde</b> Chocolate mudcake with whipped cream	115
<b>Vaniljglass, chokladglass eller dagens sorbet</b> Vanilla ice cream, chocolate ice cream or sorbet of the day	45/st
<b>Romrussinglass</b> Rum raisin ice cream	55
<b>Créma Catalana</b> Créma Catalana	95
<b>Chokladtryffel</b> Chocolate truffle	30
<b>Punschrulle</b> Arrack-roll	35



# 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."

Helt märke 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)

Italiensk störkaviar serveras med smetana, silverlök & toast Melba (Vi behöver er beställning senast 48 timmar innan ankomst.)  
Italian Sturgeon Caviar served with smetana, white onion & toast Melba (We need your order 48 hours at the latest before arrival.)

0,5 kg 7995  
1 kg 13995

Helstekt ankelever 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 (inbakad med lufttorkad skinka & svamp) för 6 personer 2195  
Tenderloin Wellington, 6 persons

Osso buco med krämig polenta, rucola & parmesan för 6 personer 1395  
Osso Buco with polenta, rocket salad & parmesan, serves 6 persons

Hel griskulting *Cochinillo* för 8 personer 2695  
Whole suckling pig Cochinillo, serves 8 persons

Mixed grill för minst 6 personer  
Mixed grill for at least 6 persons

Standard 395/person  
Deluxe 495/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

