

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

Löjrom, Michigan lake, USA

Vendace roe, Michigan lake, USA

395

295

225

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 kalvbräsk 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, Hallbjörtp, Gröna Gårdar, Bohuslän

Steak tartar, SRB, Hallbjörtp, 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 ryggbenet 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, bekymerslöst 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
Grillad hälleflundra med Karl-Johansvamp, jordärtskocka & rödvinssky Halibut with cep mushrooms, Jerusalem artichoke & red wine sauce	335
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	415
Rödvinsbräserverad 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

Reblochon Opastöriserad kittost gjord på komjölk. Frankrike Unpasteurized washed cheese made from cow's milk. France	45
Sainte Maure Opastöriserad getost. Frankrike Unpasteurized goat cheese. France	45
Comté, 18 mån+ Opastöriserad hårdost gjord på komjölk. Frankrike Unpasteurized hard cheese made from cow's milk. France	45
Fourme d'Ambert, Du-Puy-De-Dôme Opastöriserad grönmögelost gjord på komjölk. Frankrike Unpasteurized mouldy blue cheese made from cow's milk. France	45

Desserter | Desserts

Tigerkaka med hjortron, punschgrädde & vaniljglass Sponge cake with cloudbberries, arrack liqueur & vanilla ice cream	125
Chokladbrownie med salt lönnsirapsglass, körsbär & krossad ökensand Brownie with salty maple syrup ice cream, cherries & cookie crumbs	125
Vinteräpple med vaniljbavaroise, kola & pecannötter Winter apple with vanilla bavaroise, toffee & pecan nut	125
Gotländsk saffranspannkaka med salmbärssylt & grädde Oven pancake with saffron, dewberry jam & whipped cream	125
Kladdkaka med lättvispad grädde Chocolate mudcake with whipped cream	115
Vaniljglass, chokladglass eller dagens sorbet Vanilla ice cream, chocolate ice cream or sorbet of the day	45/st
Romrussinglass Rum raisin ice cream	55
Saffransglass med apelsin & pepparkaka Saffron ice cream with orange & gingerbread	75
Chokladtryffel Chocolate truffle	30
Punschrulle 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

