

Förrätter | Starters

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

Ostron, Crassostrea gigas

Oysters, Crassostrea gigas

Fine de claire, Tsarskaya, Frankrike

Fine de claire, Tsarskaya, France

Spéciales, Papillon, Frankrike

Spéciales, Papillon, France

36/st

36/st

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

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

Vendace roe, Kalix (30g) served with smetana, white onion & toast Melba

215

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

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

395

Mixsallad

Mixed salad

95

Bifftomatsallad

Beef tomato salad

95

Burratina mozzarella

Burratina mozzarella

115

Råstekt kronärtskocka

Fried artichoke

125

Vit primör sparris med olivoljemajonnäs

White asparagus with olive oil mayonnaise

185

Grön sparris med Monte Enebro & mandelvinägrett

Green asparagus with Monte Enebro & almond vinaigrette

135

Pulpo med svart aioli & gremolata

Octopus with black aioli & gremolata

195

Räkor BBQ Louisiana

Shrimps BBQ Louisiana

195

Grillade vaktellår med soja, jordnötter & vårlök

Quail thighs with soy, peanuts & spring onion

155

Smördegsinbakade sniglar med vitlök & persilja (5 st)

Snails baked in puff pastry with garlic & parsley (5 pcs)

135

Grillat lättrokt bacon från Fällmans kött

Grilled lightly smoked bacon from Fällmans

65

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 marmorert 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 975

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 825

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 bearnaisesås, tomat & sallad med parmesan, för 2 personer 895

Entrecôte on the bone with 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 300g, Victoria selected, Polen

Husets entrecôte serveras med bearnaisesås, tomat & sallad med parmesan 345

Served with 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 och vår systerkrog Rolfs Kök en egen kvalitetsansvarig, Victoria, därav namnet. Njut!"

AG Biff 300g, Highland beef premium, Skottland

Husets biff serveras med bearnaisesås, tomat & sallad med parmesan 355

Served with 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."

Melanzane med ruccola & parmesan Melanzane with rocket salad & parmesan	245
Grillad abborre med kronärtskocka, färskpotatis, oliver & krabbvinägrett Perch with artichoke, new potatoes, olives & crab vinaigrette	295
Griskulting <i>Cochinillo</i> från Sandby Gård med tryffelmajonnäs & grönsallad, för 2 personer (40 min) Suckling pig <i>Cochinillo</i> from Sandby Farm with truffle mayonnaise & green salad, serves 2 persons (40 min)	695
Variation på vårlamm från Vålnäs gård med savoykål, vit sparris & ramslök Variation of spring lamb from Vålnäs Farm with savoy cabbage, white asparagus & ramson	315
Grillad Iberico kotlett med confiterad purjolök, getost & romesco Grilled Iberico pork chop with leek confit, goat cheese & romesco	295
Rödvinsbräserad oxsvans med pappardelle, oxmärg & gotländsk tryffel Red wine braised oxtail with pappardelle, marrow of ox & truffle from the island of Gotland	255
Råbiff, SRB, Hallbjörtorp, Gröna Gårdar, Bohuslän Steak tartar, SRB, Hallbjörtorp, 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

Saint Nectaire 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

Rabarberkräm med vaniljglass, kola & ingefära Rhubarb with vanilla ice cream, caramel & ginger	125
Chokladbrownie med salt karamellglass, berusade körsbär & jordnötter Chocolate brownie with salt caramel ice cream, liquored cherries & peanuts	125
Rostad sockerkaka med havtorn, lakritsglass & hallon Fried sponge cake with sea buckthorn, licorice ice cream & raspberry	125
Kladdkaka med lättvispad grädde Chocolate mudcake with whipped cream	115
Créma Catalana Créma Catalana	85
Vaniljglass, chokladglass eller dagens sorbet Vanilla ice cream, chocolate ice cream or sorbet of the day	45/st
Romrussinglass Rum raisin ice cream	55
Chokladtryffel Chocolate truffle	30
Punschrulle Punsch-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 mägben 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 anklever 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

