

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,

Fine de claire, Tsarskaya, Frankrike

Fine de claire, Tsarskaya, France

40/st

Dykfångat flatostron från familjen Klemming, Grebbestad, Sverige

Wild flat oyster, Grebbestad, Sweden

60/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

395

Löjrom, Kalix, Sverige

Vendace roe, Kalix, Sweden

295

Caesarsallad

Caesar sallad

115

Bifftomatsallad

Beef tomato salad

95

Burratina mozzarella

Burratina mozzarella

115

Vit sparris med Comté & kokt Ibericoskinka

White asparagus with Comté & Iberico ham

215

Smörrebröd med snökrabba, inlagd sparris, fänkål & äpple

Danish open sandwich with snowcrab, pickled asparagus, fennel & apple

215

Pulpo med svart aioli & gremolata

Octopus with black aioli & gremolata

195

Matjesill från Norröna med ägg, rödlök, syrad grädde & brynt smör

Matjes herring with egg, red onion, sour cream & browned butter

165

Sniglar med vitlök & persilja (6 st)

Snails with garlic & parsley (6pcs)

150

Friterade vaktellår med sesamfrön, ingefära & yuzu

Crispy quail leg with ginger & yuzu

165

Halstrad lambringa med tahini, gurka & granatäpple

Fried lamb brisket with tahini, cucumber & pomegranate

175

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

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 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 995

Porterhouse with hash brown & creamed spinach, serves 2 persons

Marmorering 8/12 Smakintensitet 7/12 Mörhet 8/12

"Biff och filé med ryggen 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 355

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. Detta 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 365

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."

Melanzane med ruccola & parmesan Melanzane with rocket salad & parmesan	255
Smörbakad torsk med vitvinsås, forellrom, sparris & färskpotatis Baked cod with white wine sauce, trout roe, asparagus & new potatoes	385
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
Lammlägg med kronärtskocka, ramslök & getostkroketter Leg of lamb, roasted with artichoke, ramson & croquettes with goat cheese	355
Rödvinbräserad oxsvans med tryffelrisotto & oxmärg Red wine braised oxtail with truffle risotto & marrow	325
Hängmörad oxfilé med toppmurklor & grön sparris Dry aged tenderloin of beef with black morels & green asparagus	485
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

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

Desserter | Desserts

Jordgubbar med lakritsglass, mandelflarn & vanilj Strawberries with liquorice ice cream, oat flakes & crème anglaise	125
Vit chokladmousse med rabarber, hallonsorbet & kardemummasmulor White chocolate mousse with rhubarb, raspberry sorbet & cardamom crumbles	125
Yoghurtglass med pistage, frasig smördeg, persika & lemoncurd Yoghurt ice cream with pistachio, puff pastry, peach & lemoncurd	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
Coupe Colonel på dagens sorbet & 3cl Imperia Vodka Coupe Colonel with today's sorbet & 3cl Imperia Vodka	150
Romrussinglass Rum raisin ice cream	55
Créma Catalana Créma Catalana	95
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 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

