

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

Vit primör sparris med olivoljemajonnäs

White asparagus with olive oil mayonnaise

185

Grön sparris med Monte Enebro & pinjenötter

Green asparagus with Monte Enebro & pine nuts

135

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

Grillat lättrokt bacon från Fällmans kött

Grilled lightly smoked bacon from Fällmans

65

Vitello tonnato på kalvtunga

Vitello tonnato of veal tongue

135

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
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
Oxfile, gratinerad med kantareller & parmesan, rostad lök & marsalasås Tenderloin of beef, gratinated with chantarelles & parmesan, roasted onion & marsala sauce	415
Råbiff, SRB, Hallbjörtporp, Gröna Gårdar, Bohuslän Steak tartar, SRB, Hallbjörtporp, 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	45
Opastöriserad kittost gjord på komjök. Frankrike Unpasteurized washed cheese made from cow's milk. France	
Sainte Maure	45
Opastöriserad getost. Frankrike Unpasteurized goat cheese. France	
Comté, 18 mån+	45
Opastöriserad hårdost gjord på komjök. Frankrike Unpasteurized hard cheese made from cow's milk. France	
Fourme d'Ambert, Du-Puy-De-Dôme	45
Opastöriserad grönmögelost gjord på komjök. Frankrike Unpasteurized mouldy blue cheese made from cow's milk. France	

Desserter | Desserts

Rabarberkräm med vaniljglass, kola & ingefära	125
Rhubarb with vanilla ice cream, caramel & ginger	
Inkokta aprikoser med mjölkglass, hallon & mandelkrokant	125
Apricots with milk ice cream, raspberries & almond brittle	
Hasselnötsglass med jordgubbar, citron & smördegs-kaka	125
Hazelnut ice cream with strawberries, lemon & puff pastry cookie	
Kladdkaka med lättvispad grädde	115
Chocolate mudcake with whipped cream	
Créma Catalana	85
Créma Catalana	
Vaniljglass, chokladglass eller dagens sorbet	45/st
Vanilla ice cream, chocolate ice cream or sorbet of the day	
Romrussinglass	55
Rum raisin ice cream	
Chokladtryffel	30
Chocolate truffle	
Punschulle	35
Punsch-roll	



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 Marrow of ox with beer braised onions & bacon				195
Kvällens varma skaldjur med aioli & citron (för minst 4 personer) Warm shellfish of the day with aioli & lemon (served to a minimum of 4 persons)				295/person
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 Whole foie gras with caramelized apple & capers, serves 6 persons				1250
Hel piggvar med pepparrot & brynt smör för 6 personer Whole turbot with horseradish & browned butter, serves 6 persons				Dagspris Daily price
Oxfilé Wellington (inbakad med lufttorkad skinka & svamp) för 6 personer Tenderloin Wellington, 6 persons				2195
Osso buco med krämig polenta, rucola & parmesan för 6 personer Osso Buco with polenta, rocket salad & parmesan, serves 6 persons				1395
Hel griskulting <i>Cochinillo</i> för 8 personer Whole suckling pig Cochinillo, serves 8 persons				2695
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.) Cake (We need your order 4 pm at the latest the day before arrival.)		6 bitar	10 bitar	16 bitar
	Mörk chokladmousse Dark chocolate mousse	995	1395	1695

