

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, Royal Siberian, Tyskland

Sturgeon Caviar, Royal Siberian, Germany

395

Löjrom, Kalix, Sverige

Vendace roe, Kalix, Sweden

295

Caesarsallad

Caesar sallad

115

Bifftomatsallad

Beef tomato salad

95

Burratina mozzarella med pinjenötter, brynt smör, espelettepeppar & basilika

Mozzarella burratina with pine nuts, browned butter, espelette pepper & basil

125

Tonfisktartar med avokado, mandlar, soja & rostad lök

Tuna tartar with avocado, almonds, soy sauce & crispy onions

215

Havskräftsoppa med halstrad pilgrimsmussla, gurka & sjökorall

Langostine soup with seared scallop, cucumber & samphire

185

Vitlöksstekta glaskrabor

Garlic-fried softshell crabs

175

Pulpo med confiterad purjolök, hasselnötter & sotad schalottenlöksmajonnäs

Pulpo with leek confit, hazelnuts & charred onion mayonnaise

195

Ankleverterrine med brioche & höstäpple

Terrine of foie gras with brioche & apples

225

Sniglar med vitlök & persilja (6 st)

Escargot (6pcs)

150

Friterade vaktellår med sesamfrön, ingefära & yuzu

Crispy quail leg with ginger & yuzu

165

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, Angus/Hereford, Järninge Gård, Hallstavik, Uppland

Steak tartar, Angus/Hereford, Järninge Farm, Hallstavik, Uppland

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 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 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."

Misoglacerad aubergine med Karl-Johansvamp, gnocchi, picklad zucchini & kikärter Miso glazed eggplant with cep mushroom, gnocchi, pickled zucchini & chickpeas	275
Grillad piggvar i bit med pommes frites & bearnaisesås Grilled turbot with french fries & sauce béarnaise	415
Svenskt short ribs med gotländsk tryffel, champinjoner, rödvinssås & rotselleripuré Short ribs with swedish truffles, mushrooms, red wine sauce & celeriac puree	345
Griskulning <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
Kryddstekt hjortinnanlår med savoykål, Karl-Johansvamp, pumpa & Calvados Roast of deer with cabbage, cep mushroom, pumpkin & Calvados	365
Hängmörad oxfilé med Provençalesmör, spenat & rödvinssås Dry aged tenderloin of beef with Provençale butter, spinach & red wine sauce	425
Råbiff, Angus/Hereford, Järninge Gård, Hallstavik, Uppland Steak tartar, Angus/Hereford, Järninge Farm, Hallstavik, Uppland	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 komjölk. 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 komjölk. Unpasteurized hard cheese made from cow's milk.	45
Fourme d'Ambert, Auvergne, Frankrike Opastöriserad grönmögelost gjord på komjölk. Unpasteurized mouldy blue cheese made from cow's milk.	45

Desserter | Desserts

Vanilj-petit-chou med hjortron och chokladsås Petit-chou with vanilla, cloudberry and chocolate sauce	135
Mandelkaka med päronsorbet, karameliserat bovete & vanilj Almond cake with pear sorbet, caramelized buckwheat & vanilla	125
Svenskt höstäpple med bakad chokladmousse & brynt smörglass Swedish apples with baked chocolate pudding & browned butter ice 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
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

