



SNACKS APPETIZERS

- CHIPS** med 30g löjrom, smetana, schalottenlök & finhackad dill. **155:-**
Potato chips with 30g bleak roe, smetana, shallots & dill.
- CHIPS** med chilimajonnäs, schalottenlök, riven parmesan & gräslök. **85:-**
Potato chips with chili mayonnaise, shallots, grated parmesan & chives.
- CORN RIBS** * BBQ-sås, chilimajonnäs, schalottenlök, parmesan & gräslök. **70:-**
Corn ribs with BBQ-sauce, chili mayonnaise, shallots, parmesan & chives.
- CHEDDAR- OCH MOZZARELLAKROKETER** */** med riven parmesan **75:-**
Cheddar & Mozzarella croquettes with grated parmesan.
- VITLÖKSBRÖD** ** med riven parmesan. Garlic bread with grated parmesan. **85:-**
- PIMIENTOS DE PADRÓN** Spanish green peppers with a pinch of sea salt **80:-**
- ROSTADE MARCONAMANDLAR** *** Roasted Marcona almonds. **75:-**
- NOCELLARAOLIVER** Nocellara olives. **65:-**

FÖRRÄTTER STARTERS

**ALLA VÅRA FÖRRÄTTER KAN MED FÖRDEL DELAS VID BORDET
FÖR EN BREDARE SMAKUPPLEVELSE**

ISBRYTARTOAST */** Räkor, dill, schalottenlök, majonnäs & smörrostat bröd. **160:-**
Lyxa till det lite genom att lägga till 10 g löjrom (Add 10 g of bleak roe) +35:-
Hand peeled shrimps, dill, shallot, mayonnaise & butter toast.

LÖJROM 30 G ** Smördegskaka, vispad smetana, schalottenlök, gräslök & dill **175:-**
Bleak roe 30g, puff pastry, whipped smetana, shallot, chives & dill.

MOULES MARINIÈRES Blåmusslor, vitt vin, schalottenlök, vitlök & grädde med bröd . . **160:-**
Steamed Blue mussels in white wine, shallot, garlic & cream. Served with bread.

"TOM KHA" halstrad pilgrimsmussla, riskrisp, laxrom, grapefrukt, salladslök & koriander **175:-**
Scallops, rice crisp, salmon roe, grape fruit, green onions & coriander.

GAMBAS AL PIL PIL Vildfångade argentinska rödräkor med chili, persilja & vitlök . . . **160:-**
Argentine Red shrimps with garlic, parsley & chili. Served with bread.

RÅBIFF PÅ SVENSK OXRULLE 80 G **165:-**
Dijonmajonnäs, picklad silverlök, syrad gulbeta, saltgurka, potatiscrisp & pecorino.
Steak Tartare, pickled yellow beetroot, dijon mayo, onion, pickle, potato crisp & pecorino.

AGRILLS CHARKBRÄDA */** Charkuterier, en bit ost, cornichons, ndujasmör & bröd. . **165:-**
Chef's selection of cold cuts, a piece of cheese, cornichons, nduja butter & bread.

BROCCOLINI *** Grönärtskräm, gremolata, pecorino, saltröstade mandlar & ärtskott. . . **145:-**
Green pea cream, gremolata, pecorino, salt roasted almonds & pea shoots.

* Laktos/Lactose **Gluten ***Nötter/Nuts

AGRILL
FOOD & DRINKS

KÖTTLISTA MEATS



Från träkolsgillen. Allt kött serveras med rostade säsongsprimörer, grillad majscolv, en valfri sås & ett valfritt tillbehör (**nästa blad**).

From the Charcoal grill. Every meat dish is accompanied by roasted seasonal vegetables, grilled corn on the cob & your choice of sauce & side dish (next page).

PRIME CUT

Kökschefens utvalda detaljer, från vår separata köttlista. Fråga oss!
The Chef's selected cuts. Ask our waiters about today's special.

RYGGBIFF 50/50 WAGYU & BLACK ANGUS GRAIN FED 300 D, CA 400 G . . . 995:-

Ett saftigt och smakrikt premiumkött med hög marmorering från Uruguay. Striploin. A juicy and tasty premium cut with high marbling from Uruguay.

OXFILÉ PREMIUM, CA 200 G 410:-

Svenskt premiumkött. Den möraste köttdetaljen, från gårdar i Mellansverige. Beef Tenderloin is the most tender cut. From local farms in Central Sweden.

ENTRECÔTE PREMIUM, CA 250 G 395:-

Premium-entrecôte. Mör & smakrik tack vare sin rika marmorering. Ursprung & ras varierar. Rib Eye. Tender & flavorful cut, thanks to its rich marbling. Origin & breed varies.

RYGGBIFF GRAIN FED, CA 250 G 395:-

Ryggbiff med kappa. Välmarmorerat och smakrikt kött. Kommer med fettkappa som ger köttet extra smak. Ursprung och ras varierar. Striploin. Well-marbled and flavorful cut. Origin and breed varies.

PLUMA IBERICO BELLOTA, PATA NEGRA, CA 200 G 380:-

Saftig, mör & väldigt smakrik fjäderformad detalj med mycket marmorering från den spanska ekollonätande svarta grisens framdel. Rekommenderas medium well. Juicy, tender & very flavorful feather shaped cut with a lot of marbling from the Spanish acorn-eating black pig. Recommended medium well.

HJORT RACK GRASS FED, CA 250 G 350:-

Mustigt och rustikt hjortkött från Nya Zeeland. Rekommenderas medium rare. Frenched rack of deer. Rich and rustic cut from New Zealand. Rec. medium rare.

KYCKLING STEAK, CA 220 G 250:-

Svensk klubbfilé med skinn. Mör, saftig & smakrik urbenad kycklingklubba. Boneless Swedish Chicken leg. Juicy & tender. The skin gives it a nice crispy texture.

* Laktos/Lactose **Gluten ***Nötter/Nuts

AGRILL
FOOD & DRINKS

A GRILL MIX



GÄLLER FÖR MINST 2 PERS

Served for a minimum of 2 persons

465:-/P

Ryggbiff Grain fed, Pluma Iberico, kyckling steak & chorizo. Serveras på en bordsgrill med rödvinssås, chilimajonnäs, gremolata, sauce béarnaise* & ditt val av tillbehör. Striploin Grain fed, Pluma Iberico, Chicken steak & chorizo. Served on table grill with red wine sauce, chilli mayo, gremolata, sauce béarnaise* & your choice of a side dish.

OXFILÉ PROVENCAL

GÄLLER FÖR MINST 2 PERS

399:-/P

Grillad oxfilé ca 200g/p från närområdet, rostad skivad potatis, vitlöksmör*, råstekta primörer & persilja, serveras på fat.

COEUR DE FILET PROVENCAL

Served for a minimum of 2 persons

Beef Tenderloin ca 200g/p from central Sweden with roasted sliced potatoes, garlic butter*, raw fried vegetables & parsley, served on a platter for sharing.

STEKGRADER COOKING TEMPERATURES

BLEU: Ljummen med rå kärna. Tepid, barely warm, raw to the core.

RARE: Ljummen med halvrå kärna. Tepid, semi-raw to the core - 35°

MEDIUM RARE: Halvtillagad med röd kärna. Half-cooked to the core - 45°

MEDIUM: Tillagad med rosa kärna. Medium-cooked to the core - 55°

MEDIUM WELL: Liten rosa kärna. Cooked to the core, only pink in the middle - 65°

WELL DONE: Grå genomstekt kärna. Cooked to the core, grey all the way - 77+°

* Laktos/Lactose **Gluten ***Nötter/Nuts

AGRILL
FOOD & DRINKS

A GRILL DINNER

GÄLLER FÖR MINST 2 PERS

Served for a minimum of 2 persons

730:-/P

Vår avsmakningsmeny. En trerättersmiddag där ni delar maten med varandra. **Förrätt:** Olika charkuterier, en bit ost, cornichons, bröd & ndujasmör. **Huvudrätt:** A GRILL MIX. Olika kött-detalljer från grillen med diverse såser & tillbehör. **Dessert:** Välj mellan Dessertplankan (ett urval av olika sötsaker) eller vår Ostbricka.

CHEF'S THREE COURSE SHARING TASTING MENU

Starter: Cold cuts, a piece of cheese, cornichons, bread & nduja butter. Main course: A Grill Mix. Different cuts from the grill with various sauces & sides. Dessert: Choose between our Dessert mix platter or Cheese platter.

LÄGG TILL VINPAKET MED 3 UTVALDA VINER

Wine package with 3 selected wines

STANDARD 425:-/P

LYX. 550:-/P

SÅSER SAUCES

SAUCE BEARNAISE*

RÖDVINSSÅS Red wine sauce.

SVARTPEPPARSÅS MED COGNAC Blackpepper sauce with cognac.

NDUJASMÖR* Nduja butter.

CHILIMAJONNÄS Chilli mayonnaise.

GREMOLATA Persilja, vitlök, citron & olivolja. Parsley, garlic, lemon & olive oil.

EXTRA SÅS 40:-

TILLBEHÖR SIDES

POMMES FRITES Fries.

SÖTPOTATISPOMMES Sweet potato fries.

VÄSTERBOTTENSOSTGRATINERAD POTATISPURÉ*

Västerbottens cheese gratinated potato puré.

KROSSAD POTATIS vitlökssmör, persilja, pecorino & chorizosmul.

Smashed potatoes, garlic butter, parsley, pecorino & chorizo crumble.

SALLAD syrade betor, yoghurt dressing*, picklad schalottenlök, getost* & valnötter.***

Salad, pickled beets, yoghurt dressing*, pickled shallots, goat cheese* & walnuts.*** 50:-

EXTRA TILLBEHÖR Extra side.

ANDRA TILLBEHÖR OTHER SIDE ORDERS

DIRTY FRIES Pommes alt sötpommes med chilimajjo, parmesan, schalottenlök & gräslök.75:-

Regular fries or sweet potato fries with chili mayo, grated parmesan, shallots & chives.

CHEDDAR- OCH MOZZARELLAKROKETER*/**75:-

Cheddar & Mozzarella cheese croquettes with grated parmesan.

BYTA UT DITT TILLBEHÖR MOT ETT AV OVANSTÅENDE EXTRA TILLBEHÖR? . . .35:-

Replace your side dish with a side order?

CORN RIBS* med BBQ-sås, chilimajonnäs, parmesan, schalottenlök & gräslök70:-

Corn Ribs with BBQ sauce, chili mayonnaise, grated parmesan, shallots & chives

GRILLAD PANNOUMI (svensk grillost) Grilled Pannoumi-cheese.70:-

GRILLADE CHORIZOS (2 st) Grilled Chorizos (2 pcs)50:-

* Laktos/Lactose **Gluten ***Nötter/Nuts

AGRILL
FOOD & DRINKS

HUVUDRÄTTER MAINS

AGRILLS BURGER*/ på svensk högrev** 225:-

Bacon, husets hamburgerdressing, råhyvlat gullök, saltgurka, cheddarost, mozzarella,

majskolv, pommes & aioli-dipp. **Vegetariskt? Byt ut kött & bacon mot Pannoumi!**

Swedish Chuckroll, bacon, hamburger sauce, onion, pickle, cheddar cheese, mozzarella,

corn, fries & aioli dip. **Vegetarian? Replace the meat & bacon with Pannoumi!**

RÅBIFF PÅ SVENSK OXRULLE 150 G med pommes frites 290:-

Dijonmajonnäs, picklad silverlök, syrad gulbeta, saltgurka, potatiscrisp, pecorino & krasse.

Steak Tartare (150 g) with pickled yellow beetroot, dijon mayonnaise, pickled white

onions, pickle, potato crisp, grated pecorino & cress. Served with Fries.

STEAK SANDWICH med grillad ryggbiff ca 250 g**370:-

Grillat levainbröd, dijonmajonnäs, schalottenlök, saltgurka, rostad lök, parmesan & pommes.

Steak Sandwich with ca 250 g Striploin, dijon mayonnaise, pickle, shallots, roasted onions,

grated parmesan & garden cress. Served with Fries.

LÄTTGRILLAD TONFISK 295:-

Sojamarinerade glasnudlar, morot- & papayasallad, gochujangmajonnäs, chiligurka,

mynta, salladslök, sesamfrön & sötpotatischips.

Easy grilled Tuna, soy-marinated cellophane noodles, carrot- & papaya salad, smashed

chili cucumber, gochujang mayonnaise, mint, scallion, sesame & sweet potato chips.

TORSKRYGG365:-

sauterad svartkål, sauce blanquette, laxrom, potatis- & parmesankrisp & dillpotatis.

Cod, black cabbage, sauce blanquette, salmon roe, potato- & parmesan crisp & potatoes.

FISK- & SKALDJURSGRYTA 275:-

Lax, torsk, räkor, blåmusslor, tomat, grädde, vitlök, cognac, friterad jordärtskocka & potatis.

Fish- & Seafood stew, tomato, cream, garlic, cognac, fried artichoke & potatoes.

MOULES FRITES 265:-

Blåmusslor, vitt vin, schalottenlök, vitlök, grädde & aioli & pommes frites.

Steamed blue mussels in white wine, shallot, garlic, cream, aioli & Fries.

BLOMKÅL*/*** 220:-

Helstekt blomkål, smörbönsapuré, rostad vitkål, gremolata, rostad lök & hasselnötter.

Cauliflower "Steak", butter bean purée, cabbage, gremolata roasted onion & hazelnuts.

* Laktos/Lactose **Gluten ***Nötter/Nuts

AGRILL
FOOD & DRINKS



BARNMENY KIDS MENU (FÖR BARN UPP TILL 12 ÅR)

CHEESEBURGARE * / ** med svenskt nötkött **110:-**
husets hamburgerdressing, saltgurka, cheddarost, mozzarella, majscolv & pommes.

Vegetariskt? Byt ut köttet mot Pannoumi!

Cheeseburger, hamburger sauce, pickle, cheddar cheese, mozzarella, corn on the cob & Fries. **Vegetarian? Replace the meat with Pannoumi!**

GRILLAD RYGGBIFF * **135:-**
Välmarorerat & smakrikt kött. Serveras med sauce bearnaise, majscolv & pommes.
Grilled Striploin with sauce bearnaise, corn on the cob & Fries.

GRILLAD KYCKLING STEAK * **105:-**
Svensk kycklingklubbfilé. Serveras med sauce bearnaise, majscolv & pommes.
Grilled boneless Swedish Chicken leg with sauce bearnaise, corn on the cob & Fries.

SÖTT & OSTAR SWEETS & CHEESES

EN BIT OST Ditt val av ost med marmelad, frukt & knäcke. **65:-**
A piece of cheese. Served with marmalade, fruit & crispbread.

OSTBRICKA Tre sorters ostar med marmelad, frukt & knäcke. **165:-**
Cheese Platter. Three types of cheese, served with marmalade, fruit & crispbread.

CHOKLAD, KOLA & MANDEL * * **120:-**
Brownie, saltrostad mandelglass, misokolås & söta quinoapuffar med sesamfrön.
Brownie, salt roasted almond ice cream, miso caramel sauce & sweet sesame quinoa puffs.

FRITERAD MUNK * / ** (Begränsat antal) **125:-**
Blåbärskompott, vit chokladkräm, vaniljglass & rostad chokladsmul.
Doughnut, blueberry compote, white chocolate cream, vanilla ice cream & chocolate crumble.

CRÈME BRULÉE Serveras med en kula hallonsorbet **110:-**
Classic Crème Brulée, served with a scoop of raspberry sorbet.

SORBET & BUBBEL En kula mangosorbet som toppas med lite bubbel **95:-**
A scoop of mango sorbet with sparkling wine.

KAFFEGODIS * / ** tre utvalda sorter av sötsaker. Three selected varieties of sweets . . . **75:-**

KVÄLLSFÖSARE * Bartenders val av 2 cl whisky, cognac eller rom, chokladtryffel & bryggkaffe. **125:-**
Bartenders choice of 2 cl Whisky, Cognac or Rum, chocolate truffle & brew coffee.

EN KULA GLASS ELLER SORBET A scoop of ice cream or sorbet. Ask us! **40:-**

TOPPINGS chokladsås, kolasås, strössel, salt lakritsströssel. **10:-**
Chocolate sauce, caramel sauce, sprinkles, salty licorice sprinkles.



* Laktos/Lactose **Gluten ***Nötter/Nuts