

SÄLLSKAPSMENY MENU FOR BIG GROUPS

1. Meddela ert val av mat senast **3 arbetsdagar** innan besöket via mail till bokning@agrill.se. Denna epost-kontakt gäller även vid frågor och funderingar kring menyn eller eventuell specialkost.
 2. Vänligen notera att ändring av antal i er bokning behöver göras innan ankomst för att inte bli debiterad, till bokning@agrill.se.
 3. Vi accepterar max fem betalningar per sällskap, för att ge alla våra gäster den bästa tänkbara servicen. Det är ohållbart att vi ska knyta upp personal i 20-30 min för att alla ska betala var för sig.
 4. Har ni barn med i sällskapet, så finns vår barnmeny på vår hemsida agrill.se.
- OBS! Med reservation för eventuella ändringar på menyn!**

SNACKS APPETIZERS

CHIPS OCH LÖJROM 30 G	155:-
Lättsaltade potatischips med löjrom, smetana, schalottenlök & finhackad dill. <i>Potato chips with bleak roe, smetana, shallots & dill.</i>	
CHEDDAR- OCH MOZZARELLAKROKETTER med riven parmesan*/**	75:-
<i>Cheddar & Mozzarella croquettes with grated parmesan.</i>	
VITLÖKSBRÖD med riven parmesan.** <i>Garlic bread with grated parmesan.</i>	80:-
CORN RIBS* med BBQ-sås, chilimajonnäs, schalottenlök, parmesan & gräslök.	55:-
<i>Corn Ribs with BBQ sauce, chili mayonnaise, shallots, parmesan & chives.</i>	
PIMIENTOS DE PADRÓN <i>Spanish green peppers with a pinch of sea salt.</i>	65:-
ROSTADE MARCONAMANDLAR <i>Roasted Marcona almonds.</i>	60:-
NOCELLARAOLIVER <i>Nocellara olives</i>	60:-

FÖRRÄTTER STARTERS

ISBRYTARTOAST*/**	155:-
Handskalade räkor, dill, schalottenlök, majonnäs & smörrostat bröd. <i>Hand peeled shrimps, dill, scallion, mayonnaise & butter toast.</i>	
LÖJROM 30 G.	170:-
Med krossad potatis, vispad smetana, schalottenlök, gräslök, dill, brynt smör & citronzest. <i>Bleak roe 30g, smashed potatoes, whipped smetana, shallots, chives, dill & lemon zest.</i>	
RÅBIFF PÅ SVENSK OXRULLE 80G.	165:-
Dijonmajonnäs, picklad silverlök, saltgurka, potatiskrisp, riven pecorino & krasse. <i>Steak Tartare (80 g) with dijon mayonnaise, pickled white onions, pickle, potato crisp, grated pecorino & cress.</i>	
GLASKRABBA**.	180:-
Stekta mjölvända glaskrabor med chili, vitlök, persilja & friterad purjolök. Serveras med bröd. <i>Soft Shell Crab, flour, garlic, chili, parsley & leek. Served with bread.</i>	
GAMBAS AL PIL PIL	155:-
Vildfångade argentinska rödräkor med chili, persilja & vitlök. Serveras med bröd. <i>Argentine Red shrimps with garlic, parsley & chili. Served with bread.</i>	
AGRILLS CHARKBRÄDA*/**.	160:-
Olika charkuterier, en bit ost, cornichons, bröd & smör. <i>Chef's selection of cold cuts, a piece of cheese, cornichons, bread & butter.</i>	
TRYFFELSTUVAD SVAMP** (Går att få vegansk, vegan is possible).	155:-
Smörstekt levainbröd, riven parmesan & persilja. <i>Sauteed mushrooms with cream & truffle, butter toast, grated parmesan & parsley.</i>	

* laktos/lactose

**gluten

***nötter/nuts

KÖTTLISTA MEATS

Från träkolsgrillen. Allt kött serveras med rostade primörer, grillad majscolv, sauce béarnaise, rödvinssås & pommes frites. **Köttet grillas enligt rekommendation nedan, om inget annat anges.** *From the Charcoal grill. Every meat dish is accompanied by seasonal vegetables, grilled corn on the cob, sauce béarnaise, red wine sauce & Fries. The meat is grilled as recommended, unless otherwise stated.*

- OXFILÉ PREMIUM CA 200G** **410:-**
Svenskt premiumkött. Den möraste köttedetaljen, från gårdar i Mellansverige. **Rek stekgrad: medium rare.**
Beef Tenderloin is the most tender cut. From farms in Central Sweden. Rec. medium rare.
- ENTRECÔTE PREMIUM CA 250G** **390:-**
Premium-entrecôte. Ursprung och ras varierar. Mör & smakrik detalj tack vare sin rika marmorering.
Rek stekgrad: medium rare.
Rib Eye. Tender & flavorful cut, thanks to its rich marbling. Origin and breed varies. Rec. medium rare.
- STRIPLOIN GRAIN FED CA 250G** **385:-**
Ryggbiff med kappa. Ursprung och ras varierar. Vålmarmererat & smakrikt kött. Kommer med fettkappa som ger köttet extra smak. **Rek stekgrad: medium rare.**
Striploin. Origin and breed varies. Well-marbled & flavorful cut. Rec. medium rare.
- PLUMA IBERICO BELLOTA, PATA NEGRA CA 200G** **375:-**
Saftig, mör & väldigt smakrik fjäderformad detalj med mycket marmorering från den spanska ekollonätande svarta grisens framdel. **Grillas medium well.**
Juicy, tender & very flavorful feather shaped cut with a lot of marbling from the Spanish acorn-eating black pig. Cooked medium well.
- HHORT TENDER STRIP FLAT CA 200G** **345:-**
Ung kronhjort, del av fransyska. Mör & mager detalj med mild smak. **Rek. stekgrad: medium rare. Nya Zeeland.**
Young red deer, part of beef. Tender & lean cut with a light taste. Rec. medium rare. New Zealand.
- KYCKLING STEAK CA 220G** **250:-**
Svensk klubbfilé med skinn. Mör, saftig & smakrik urbenad kycklingklubba.
Swedish boneless Chicken leg. Farm labeled. Juicy, tender & tasteful.

HUVUDRÄTTER MAINS

- AGRILLS BURGARE*/**** på svensk högre. **225:-**
Bacon, husets hamburgerdressing, råhyvlat gullök, cheddarost, mozzarella, saltgurka, majscolv, pommes frites & aioli-dip. **Vegetariskt? Byt ut kött och bacon mot Pannoumi!**
Burger. Swedish Chuckroll. Bacon, hamburger sauce, onion, pickle, cheddar cheese, mozzarella, corn on the cob, Fries & aioli-dip. Vegetarian? Replace the meat & bacon with Pannoumi!
- RÅBIFF PÅ SVENSK OXRULLE 150 G** med pommes frites **285:-**
Dijonmajonnäs, picklad silverlök, saltgurka, potatiskrisp, riven pecorino & smörgåskrasse.
Steak Tartare (150 g) with dijon mayonnaise, pickled white onions, pickle, potato crisp, grated pecorino & cress. Served with Fries.
- STEAK SANDWICH MED GRILLAD RYGGBIFF CA 250G**** **385:-**
på grillat levainbröd, dijonmajonnäs, råhyvlat schalottenlök, saltgurka, rostad lök, riven parmesan & smörgåskrasse. Serveras med pommes. **Rek stekgrad: medium rare.**
Steak Sandwich with 180 g Swedish Beef Tenderloin, dijon mayonnaise, raw shallots, pickle, roasted onion, grated parmesan & garden cress. Served with Fries. Rec. medium rare.
- LÄTTGRILLAD TONFISK** **295:-**
Med sojamarinerade glasnudlar, morot- & papayasallad, smashad chiligurka, gochujangmajonnäs, salladslök, mynta, sesamfrön & sötpotatischips.
Easy grilled Tuna Steak with soy-marinated cellophane noodles, carrot-papaya salad, smashed chili cucumber, gochujang mayonnaise, mint, green onions, sesame seeds & sweet potato chips.
- FISK- & SKALDJURSGRYTA** **260:-**
Tomat, grädde, vitlök, cognac, friterad jordärtskocka & potatis.
Fish- & Seafood stew, tomato, cream, garlic, cognac, fried artichoke & potatoes.
- GNOCCHI** (Går att få vegansk, vegan is possible)** **220:-**
Med brynt paprikasmör, vitlöksyoghurt, rostad lök, rostade pumpakärnor & mynta.
With browned paprika butter, garlic yoghurt, roasted onions, roasted pumpkin seeds & mint.

OSTAR *SELECTION OF CHEESES*

EN BIT 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 cheeses, served with marmalade, fruit & crispbread.

DESSERTER *DESSERTS*

HALLON, BLÅBÄR & VANILJ. 125:-
Vispad hallonpannacotta, blåbär, vaniljglass, kardemummakaksmul & hallonpudrat rispapper.
Whipped raspberry pannacotta, blueberries, vanilla ice cream, cardamom cake crumbles & rice paper with raspberry powder.

CHOKLAD, KOLA & MANDEL.** 125:-
Saltrostad mandelglass, misokolasås, brownie & söta quinoapuffar med sesamfrön.
Salt roasted almond ice cream, miso caramel sauce, brownie & sweet quinoa puffs with sesame seeds.

CRÈME BRULÉE. 110:-
Klassisk, med smak av vanilj. Serveras med en kula hallonsorbet.
Classic Crème Brulée. Served with a scoop of raspberry sorbet.

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

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

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

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

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