

SÄLLSKAPSMENY GROUP MENU

Följande förhållningsregler gäller vid förbeställning av mat:

1. Maila in er beställning med eventuella allergier senast tre arbetsdagar innan besöksdatum till bokning@agrill.se.
2. Ändring av antalet i er bokning måste göras minst 6 h innan ankomst till bokning@agrill.se för att inte bli debiterad.
3. Alla frågor kring din bokning/beställning hänvisas till bokning@agrill.se eller 021-125950 mån-fre kl 11.00-15.00.

Obs! Med reservation för eventuella ändringar på menyn.

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 * med BBQ-sås, chilimajonnäs, schalottenlök, parmesan & gräslök	70:-
Corn ribs with BBQ-sauce, chili mayonnaise, shallots, parmesan & chives.	
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

ISBRYTARTOAST */**	160:-
Handskalade räkor, dill, schalottenlök, majonnäs & smörrostat bröd.	
<i>Lyxa till det lite genom att lägga till 10 g löjrom (Add 10 g of bleak roe)</i>	+35:-
Hand peeled shrimps, dill, shallot, mayonnaise & butter toast.	
LÖJROM 30 G **	175:-
Smördegskaka, vispad smetana, schalottenlök, gräslök & dill.	
Bleak roe 30g, puff pastry, whipped smetana, shallot, chives & dill.	
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, riven pecorino & krasse.	
Steak Tartare (80 g), pickled yellow beetroot, dijon mayonnaise, pickled white onions, pickle, potato crisp, pecorino & cress.	
AGRILLS CHARKBRÄDA */** Charkuterier, en bit ost, cornichons, bröd & ndujasmör.	165:-
Chef's selection of cold cuts, a piece of cheese, cornichons, bread & nduja butter.	
BROCCOLINI *** Grönärtskräm, gremolata, pecorino, saltrostade mandlar & ärtskott.	145:-
Green pea cream, gremolata, pecorino, salt roasted almonds & pea shoots.	

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

KÖTTLISTA MEATS

Från träkolsgrillen. Allt kött serveras med säsongsprimörer, grillad majscolv, sauce bearnaise, rödvinssås och pommes frites. Köttet grillas enligt rekommendation, om inget annat anges.

From the Charcoal grill. Every meat dish is accompanied by roasted seasonal vegetables, grilled corn on the cob, sauce bearnaise, red wine sauce & Fries. The meat is cooked as recommended, unless otherwise stated.

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

Ett saftigt och smakrikt premiumkött med hög marmorering från Uruguay. *Rek: medium rare.*
Striploin. A juicy and tasty premium cut with high marbling from Uruguay. *Rec: medium rare.*

OXFILÉ PREMIUM CA 200 G 410:-

Svenskt premiumkött. Den möraste köttedetaljen, från gårdar i Mellansverige. *Rek: medium rare.*
Beef Tenderloin is the most tender cut. From local farms in Central Sweden. *Rec: medium rare.*

ENTRECÔTE PREMIUM CA 250 G 395:-

Premium-entrecôte. Mör & smakrik pga sin rika marmorering. Ursprung varierar. *Rek: medium rare.*
Rib Eye. Tender & flavorful cut, thanks to its rich marbling. Origin & breed varies. *Rec: medium rare.*

STRIPLOIN GRAIN FED CA 250 G 395:-

Ryggbiff med kappa. Välmarmorerat & smakrikt kött. Kommer med fettkappa som ger köttet extra smak. Ursprung & ras varierar. *Rek: medium rare.*
Well-marbled & flavorful cut. Origin & breed varies. *Rec: medium rare.*

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

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

HJORT RACK GRASS FED CA 250 G 350:-

Mustigt och rustikt hjortkött från Nya Zeeland. *Rek. 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

HUVUDRÄTTER MAINS

OXFILÉ PROVENCAL - GÄLLER FÖR MINST 2 PERS. 399:-/P

Grillad oxfilé ca 200g/p från närområdet, rostad skivad potatis, vitlöksmör*, primörer & persilja, serveras på fat där ni delar maten med varandra.

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

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

Bacon, husets hamburgerdressing, råhyvlat gullök, saltgurka, cheddarost, mozzarella, majscolv, 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, smashad chiligurka, mynta, salladslök, sesamfrön & sötpotatichips.
Easy grilled Tuna, soy-marinated cellophane noodles, carrot- & papaya salad, smashed chili cucumber, gochujang mayonnaise, mint, scallion, sesame & sweet potato chips.

FISK- & SKALDJURSGRYTA 275:-

Lax, torsk, räkor, blåmusslor, tomat, gräddde, vitlök, cognac, friterad jordärtskocka & potatis.
Fish- & Seafood stew, tomato, cream, garlic, cognac, fried artichoke & potatoes.

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, saltröstad mandelglass, misokolasås & söta quinoapuffar med sesamfrön.

Brownie, salt roasted almond ice cream, miso caramel sauce & sweet sesame quinoa puffs.

FRITERAD MUNK */** 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

AGRILL
FOOD & DRINKS