



SNACKS APPETIZERS

- CHIPS** med 30g löjrom, smetana, schalottenlök & finhackad dill. **165:-**
Potato chips with 30g bleak roe, smetana, shallots & dill.
- CHIPS** med tryffelmajonnäs, schalottenlök, riven parmesan & gräslök **85:-**
Potato chips with truffle mayonnaise, shallots, grated 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:-**
- CHEDDAR- OCH MOZZARELLAKROKETER*/**** med riven parmesan. **90:-**
Cheddar & Mozzarella croquettes with grated parmesan.
- CORN RIBS*** BBQ-sås, tryffelmajonnäs, schalottenlök, parmesan & gräslök **70:-**
BBQ-sauce, truffle mayonnaise, shallots, parmesan & chives.
- ROSTADE MARCONAMANDLAR***** Roasted Marcona almonds. **95:-**
- NOCELLARAOLIVER** Nocellara olives. **75:-**

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 I GYOZATACO (2st)**** Vispad smetana, schalottenlök, gräslök & dill **175:-**
Bleak roe 30g in Gyoza taco (2 pcs) with whipped smetana, shallot, chives & dill.

- MOULES MARINIÈRES (välj mellan klassisk och nduja)** **165:-**
Blåmusslor, vitt vin, schalottenlök, vitlök & gräddde. Serveras med bröd.
Steamed Blue mussels in white wine, shallot, garlic & cream. Served with bread.

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

- RÅBIFF 80 G** Svensk oxrulle, dijonnaise, picklad majrova, silverlök, kapris, potatiskrisp & parmesan. **165:-**
Steak Tartare, dijonnaise, pickled turnip, pickled white onion, capers, potato crisp & parmesan.

- BEEF TATAKI** Ponzu, togarashi, wasabimajjo, picklad vattenmelonrättika, vitlöksgroddar & sesam. **175:-**
Ponzu, togarashi, wasabi mayonnaise, pickled watermelon radish, garlic sprouts & sesame.

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

- BURRATA*** Med hetsyrilig tomatsallad & salladslök **160:-**
With a hot & sour tomato salad & green onions.

- BROCCOLINI***** Ponzu, lime- & ingefärsmajonnäs, cashewnötter, chilirostade sesamfrön & salladslök. **145:-**
Ponzu, lime & ginger mayonnaise, cashew nuts, chili roasted sesame seeds & green onion.

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

AGRILL
FOOD & DRINKS

KÖTTLISTA MEATS



Från träkolsgrillen. 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.

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.

PICANHA ANGUS, MIGUEL VERGARA, CA 250 G. 385:-

Rostlock med fettkappa. Smakrikt kött från Miguel Vergara i Spanien. Rek: medium rare. Flavorful cut from Miguel Vergara, Spain. Rec: medium rare.

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. Rek: medium well.

Juicy, tender & very flavorful feather shaped cut with a lot of marbling from the Spanish acorn-eating black pig. Rec: medium well.

LAMMYTTERFILÉ, CA 200 G. 350:-

Mör och fyllig detalj med mycket smak. Nya Zeeland. Rek: medium rare.

Lamb Tenderloin. Tender and delicious cut. 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 rödvinsås, tryffelmajonnäs, gremolata, sauce béarnaise* & ditt val av tillbehör.

Striploin Grain fed, Pluma Iberico, Chicken steak & chorizo. Served on table grill with red wine sauce, truffle 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.

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-detallier 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

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

SÅSER SAUCES

SAUCE BEARNAISE*

RÖDVINSSÅS Red wine sauce.

SVARTPEPPARSÅS MED COGNAC Blackpepper sauce with cognac.

NDUJASMÖR* Nduja butter.

TRYFFELMAJONNÄS Truffle mayonnaise.

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

EXTRA SÅS 40:-

TILLBEHÖR SIDES

POMMES FRITES Fries.

SÖTPOTATISPOMMES Sweet potato fries.

POTATISSALLAD Dijonnaise, kapis, salladslök & råhyvlade rädisor.

Dijonnaise, capers, green onions & raw grated radishes.

ROSTAD NYPOTATIS Rökt paprikaolja, vitlöksyoghurt & persilja.

Roasted potatoes, smoked pepper oil, garlic yoghurt & parsley.

SALLAD/**** Krossad gurka, fetaost, mynta, rödlök, valnötter, sumak & honungsvinegrätt.

Salad, cucumber, feta cheese, mint, red onion, walnuts, sumac & honey vinaigrette.

EXTRA TILLBEHÖR Extra side. 50:-

ANDRA TILLBEHÖR OTHER SIDE ORDERS

DIRTY FRIES Pommes eller sötpommes, tryffelmajjo, parmesan, schalottenlök & gräslök. **75:-**

Regular fries or sweet potato fries with truffle mayonnaise, parmesan, shallots & chives.

BYTA UT DITT TILLBEHÖR MOT DIRTY FRIES? **35:-**

Replace your side dish with Dirty Fries?

CHEDDAR- OCH MOZZARELLAKROKETER/**** **90:-**

Cheddar & Mozzarella cheese croquettes with grated parmesan.

CORN RIBS* med BBQ-sås, tryffelmajonnäs, parmesan, schalottenlök & gräslök **70:-**

Corn Ribs with BBQ sauce, truffle 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 BURGARE/** på svensk högrev** **225:-**

Bacon, husets hamburgerdressing, råhyvlad 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:-**

Dijonnaise, picklad majrova, silverlök, kapis, potatiskrisp & parmesan.

Steak Tartare, dijonnaise, pickled turnip, pickled white onion, capers, potato crisp, parmesan & Fries.

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

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

250 g Striploin, grilled bread, dijonnaise, pickle, shallots, roasted onions, parmesan & Fries.

LÄTTGRILLAD TONFISK **295:-**

Ponzu, glasnudlar, broccolini, mangosalsa, lime- & ingefärsmajonnäs, chilirostad sesam & krispig lotusrot.

Ponzu, glass noodles, broccolini, mango salsa, lime & ginger mayonnaise, chili roasted sesame & crispy lotus root.

RÖDING* **365:-**

Sandefjordsås, citrussyrad gurk- och fänkålssallad & färskpotatis i brynt dillsmör*.

Char, Sandefjord sauce, citrus pickled cucumber & fennel salad & potatoes in browned dill butter.

FISK- & SKALDJURSGRYTA** **275:-**

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

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

RÄKSMÖRGÅS på smörstekt levainbröd** eller **RÄKSALLAD** med krutonger** **255:-**

150 g handskalade räkor, tomat, råhyvlad schalottenlök, ägg & dillmajonnäs.

Shrimp Sandwich** on levain bread or **Shrimp Salad**** with croutons.

150 g handpeeled shrimps, tomato, shallots, egg & dill mayonnaise.

MOULES FRITES (Välj mellan klassisk & nduja. Choose between Classic & Nduja). **275:-**

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

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

GRILLAD AUBERGINE/**** **220:-**

Vitlöksyoghurt, rostad chiliolja, smulad fetaost, granatäpplekärnor, rostade mandlar & persilja.

Garlic yoghurt, roasted chili oil, feta cheese, pomegranate seeds, roasted almonds & parsley.

* 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.

JORDGUBBE, MYNTA & LIME * / * * **125:-**
Limeblondie, flädercurd, lime- och myntaglass, jordgubbar & rostad vit choklad.
Lime blondie, elderflower curd, lime & mint ice cream, strawberries & roasted white chocolate.

CHOKLAD, SALTOLA & PECAN * / * * / * * * **125:-**
Chokladkaka, vispad saltkaramell-pannacotta, mascarponeglass & kanderade pecannötter.
Chocolate cake, whipped salted caramel panna cotta, mascarpone ice cream & candied pecans.

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

SORBET & BUBBEL En kula persikosorbet som toppas med lite bubbel **95:-**
A scoop of peach 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