

SÄLLSKAPSMENY FÖR FLER ÄN 10 PERS 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.	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.	
CORN RIBS med miso, brynt smör, soja, schalottenlök, parmesan & gräslök	70:-
Miso, browned butter, soy, 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.	95:-
NOCELLARAOLIVER Nocellara olives.	75:-

FÖRRÄTTER STARTERS

ISBRYTARTOAST*/**	165:-
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>	+30:-
Hand peeled shrimps, dill, shallot, mayonnaise & butter toast.	
LÖJROM 30 G** Smörstekt briochebröd, vispad smetana, schalottenlök, gräslök & dill.	195:-
Bleak roe 30g with brioche toast, whipped smetana, shallot, chives & dill.	
GAMBAS AL PIL PIL Vildfångade argentinska rödräkor med chili, persilja & vitlök	165:-
Argentine Red shrimps with garlic, parsley & chili. Served with bread.	
RÅBIFF 80 G Svensk oxrulle, dijonnaise, picklad majrova, silverlök, kapris, potatiskrisp & parmesan. .	170:-
Steak Tartare, dijonnaise, pickled turnip, pickled white onion, capers, potato crisp & parmesan.	
AGRILLS CHARKBRÄDA*/** Charkuterier, en bit ost, cornichons, bröd & ndujasmör.	170:-
Chef's selection of cold cuts, a piece of cheese, cornichons, bread & nduja butter.	
KANTARELLTOAST** Stuvade svenska kantareller, rostad brioche, löjrom, persilja & gräslök.	225:-
Chantarelle toast, brioche, bleak roe, parsley & chives.	
<i>Utan löjrom/No bleak roe</i>	
195:-	
BAKAD SPETSKÅL (VEGO)*** miso, veganskt brynt smör, sesammajjo, cashewnötter & "parmesan".	145:-
Roasted Pointed cabbage, miso, vegan browned butter, sesame mayonnaise, cashew nuts & "parmesan".	

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

KÖTTLISTA MEATS

Från träkolsgrillen. Allt kött serveras med säsongsprimörer, grillad majscolv, sauce bearnaise, rödvinsås 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.

OXFILÉ PREMIUM, CA 200 G - SWE 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.*

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

Saftig, mör & smakrik fjäderformad detalj med mycket marmorering från den spanska ekollonötande 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 TENDER STRIP FLAT, CA 200 G - NZ. 355:-

Ung kronhjort, del av fransyska. Mör & mager detalj med mild smak. *Rek: medium rare.*
Young venison, part of beef. Tender & lean cut with light taste. *Rec: medium rare.*

KYCKLING STEAK CA 220 G - SWE. 250:-

Svensk klubbfilé med skinn. Mör, saftig & smakrik urbanad 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 Provencal. 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 BURGARE* / * * på svensk högrev 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. 295:-

Dijonnaise, picklad majrova, silverlök, kapris, 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 375:-

Grillat levainbröd, dijonnaise, schalottenlök, saltgurka, rostad lök, parmesan & pommes.
250 g Striploin, levain bread, dijonnaise, pickle, shallots, roasted onions, parmesan & Fries.

LÄTTGRILLAD TONFISK 295:-

Ponzu, glasnudlar, kål, mangosalsa, lime- & ingefärsmajonnäs, chilirostad sesam & krispig lotusrot.
Ponzu, glass noodles, cabbage, mango salsa, lime & ginger mayonnaise, chili roasted sesame & crispy lotus root.

FISK- & SKALDJURSGRYTA* * 280:-

Lax, torsk, räkor, blåmusslor, tomat, grädde, vitlök, cognac, krutonger & potatis.
Fish- & Seafood stew, tomato, cream, garlic, cognac, croutons & potatoes.

PUMPARISOTTO (VEGO). 245:-

Salvia, brynt vegansmör, chili, vitlök, "parmesan" & rotfruktschips.
Pumpkin risotto, salvia, browned vegan butter, chilli, garlic, "parmesan" & root vegetable chips.

* 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, majskolv & 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, majskolv & pommes.

Grilled Striploin with sauce bearnaise, corn on the cob & Fries.

GRILLAD KYCKLING STEAK * 105:-

Svensk kycklingklubbfilé. Serveras med sauce bearnaise, majskolv & 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 & PISTAGE * / ** / *** 125:-

Chokladkaka, salt rom-karamellsås, vaniljglass, rostad vit choklad & rostade pistagenötter.

Chocolate cake, salted rum-caramel sauce, vanilla ice cream, roasted white chocolate & pistachios.

PÄRON, MANDEL & VANILJ * ** 125:-

Päron, mandelkaka, vaniljkräm, päronglass & brända mandlar.

Pear, almond cake, vanilla cream, pear ice cream & candied almonds.

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

AGRILL

FOOD & DRINKS