



FOOD & DRINKS

SÄLLSKAPSMENY

FÖR SÄLLSKAP MELLAN 10-25 PERS/FOR GROUPS BETWEEN 10-25 PPL

Följande förhållningsregler gäller vid förbeställning av mat.

Obs! Med reservation för eventuella menyändringar.

1. Är ni fler än 15 pers måste ni enas om **maximalt** 4 förrätter, 6 varmrätter och 2 desserter.
2. Maila in er beställning och ev allergier **senast 3 arbetsdagar** innan besöket till **bokning@agrill.se**.
3. Ändring av antalet måste göras **minst 6 h** innan ankomst till bokning@agrill.se för att inte bli debiterad.
4. Alla frågor kring din bokning hänvisas till 021-125950 mån-fre kl 11.00-15.00 eller bokning@agrill.se.

The following rules apply when pre-ordering food.

Note! Subject to possible menu changes.

1. **If you are more than 15 people**, you have to choose a maximum of 4 starters, 6 main courses and 2 desserts.
2. Email your order and any allergies no later than 3 working days before your visit to bokning@agrill.se.
3. Changes to the number must be made at least 6 hours before arrival to bokning@agrill.se to avoid being charged.
4. All questions regarding your booking should be directed to 021-125950 Mon-Fri 11am-3pm or bokning@agrill.se.

SNACKS APPETIZERS

LÖJROMSCHIPS

30g löjrom, smetana, schalottenlök, dill.
Chips, 30g bleak roe, smetana, shallot, dill.

165:-

VITLÖKSBRÖD**

med riven parmesan.
Garlic bread with grated parmesan.

85:-

CORN RIBS

miso, brynt smör, soja, schalottenlök, parmesan, gräslök.
Miso, browned butter, soy, shallot, parmesan, chives.

70:-

SALTGURKA, SMETANA & HONUNG

Pickled cucumber, smetana & honey.

70:-

KYCKLINGVINGAR GOCHUJANG - SWE

Gochujangglaserade kycklingvingar, lime- & ingefärsmajonnäs, salladslök, sesamfrön.
Gochujang glazed chicken wings, lime & ginger mayonnaise, spring onion, sesame.

125:-

PIMIENTOS DE PADRÓN

80:-

NOCELLARAOLIVER

Nocellara olives.

75:-

FÖRRÄTTER STARTERS

ISBRYTARTOAST*/**

Räkor, dill, lök, majonnäs på smörstekt bröd.
Shrimps, dill, shallot, mayonnaise & butter toast.

165:-

Tillägg: 10 g löjrom.

Add 10 g of bleak roe. +30:-

LÖJROM 30 G**

Smörstekt briochebröd, smetana, schalottenlök, gräslök & dill.
Bleak roe 30g, brioche toast, smetana, shallot, chives & dill.

195:-

GAMBAS AL PIL PIL

Vildfångade argentinska rödräkor med chili, persilja & vitlök. Serveras med bröd.
Argentine Red shrimps with garlic, parsley & chili. Served with bread.

165:-

BAKAD SPETSKÅL (VEGAN)* **

miso, veganskt brynt smör, sesammajonnäs, cashewnötter & "parmesan".
Pointed cabbage, miso, vegan browned butter, sesame mayonnaise, cashew nuts & "parmesan".

145:-

RÅBIFF 80 G - SWE

Svensk oxrulle, dijonnaise, syrade betor, kapris, silverlök, potatiskrisp & parmesan.
Steak Tartare, dijonnaise, pickled beetroot, white onion, capers, potato crisp & parmesan.

170:-

HJORT TATAKI - NZ

Ponzu, togarashi, wasabimajonnäs, picklad vattenmelonrättika & sesam.
Venison Tataki, ponzu, togarashi, wasabi mayonnaise, pickled watermelon radish & sesame.

175:-

CHARK & OST*/**

Diverse charkuterier, en bit ost, cornichons, ndujasmör & bröd.
Chef's selection of cold cuts, a piece of cheese, cornichons, nduja butter & bread.

170:-

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.

OXFILÉ PREMIUM, CA 200G - SWE

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

Rec: medium rare.

435:-

PICANHA ANGUS, CA 250 G - ESP

Rostlock med fettkappa. Smakrikt kött från Miguel Vergara i Spanien.
Flavorful cut from Miguel Vergara, Spain.

Rec: medium rare.

375:-

ENTRECÔTE GRAIN FED, CA 250G - URU

Premium-entrecôte av rasen Black Angus. Mör & smakrik tack vare sin rika marmorering.
Rib Eye, Black Angus. Tender & flavorful cut, thanks to its rich marbling.

Rec: medium rare.

410:-

RYGGBIFF GRAIN FED, CA 250 G - URU

Ryggbiff med fettkappa av rasen Black Angus. Värmarmorat & smakrikt kött.
Striploin Grain Fed, Black Angus. Well-marbled and flavourful cut.

Rec: medium rare.

410:-

PLUMA IBERICO BELLOTA, PATA NEGRA, CA 200 G - ESP

Saftig, mör & väldigt smakrik köttbit med mycket marmorering. Denna fjäderformade detalj från den spanska ekollonätande svarta Iberico-grisen sitter på den främre delen av ryggen.
Juicy, tender and very tasty piece of meat with lots of marbling. This feather-shaped cut from the Spanish acorn-eating black Iberico pig is located on the front part of the back.

Rec: medium well.

385:-

LAMMRACKS, CA 300 G - NZ

Lammkotlettrad. Mör & smakrik detalj.
Rack of lamb. Tender & flavorful cut.

Rec: medium rare.

405:-

KYCKLING STEAK, CA 220 G - SWE

Svensk klubbfilé med skinn. Mör, saftig & smakrik urbenad kycklingklubba.

Juicy & tender boneless Swedish chicken leg with a nice crispy skin.

260:-

HUVUDRÄTTER MAINS

OXFILÉ PROVENÇAL - SWE

- gäller för minst 2 pers

Grillad oxfilé ca 200g/p från närområdet, rostad skivad potatis, vitlökssmör*, 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. Served for a minimum of 2 persons.*

410:-/p

STEAK SANDWICH** - URU

GRILLAD RYGGBIFF CA 250 G - REK: MEDIUM RARE

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

385:-

RÅBIFF 150 G - SWE

Svensk oxrulle, dijonnaise, syrade betor, silverlök, kapris, potatiskrisp, parmesan & Pommes. *Steak Tartare, dijonnaise, pickled beet roots, white onion, capers, potato crisp, parmesan & Fries.*

295:-

AGRILLS BURGARE*/** - SWE

Svensk högrev, bacon, gullök, saltgurka, husets hamburgerdressing, cheddarost, mozzarella, majskolv, pommes & aioli-dipp.

Vegetariskt? Byt ut köttet mot svensk Pannoumi!

Swedish Chuckroll, bacon, hamburger sauce, onion, pickle, cheddar cheese, mozzarella, corn, fries & aioli dip.

Vegetarian? Replace the meats with Pannoumi!

245:-

LÄTTGRILLAD TONFISK

Ponzu, glasnudlar, kål, mangosalsa, lime- & ingefärsmajonnäs, chilirostade sesamfrön & krispig lotusrot.

Lightly grilled Tuna, ponzu, glass noodles, cabbage, mango salsa, lime & ginger mayonnaise, chili roasted sesame seeds & crispy lotus root.

295:-

FISK- & SKALDJURSGRYTA**

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

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

280:-

ISBRYTARTOAST HEL

Räkor, dill, lök, majonnäs på smörstekt bröd. *Shrimps, dill, shallot, mayonnaise & butter toast.*

255:-

Tillägg: 10 g löjrom.

Add 10 g of bleak roe.

+30:-

TRYFFELRISOTTO

Färskriven vintertryffel, champinjoner, guanciale, pecorino & gräslök (**går att få vegansk**).

Risotto, grated truffle, mushrooms, guanciale, pecorino cheese & chive (vegan is possible).

275:-

BARNMENY

KIDS MENU

(För barn upp till 12 år)

CHEESEBURGARE*/** - SWE

på svensk högre, saltgurka, cheddarost, mozzarella, husets hamburgerdressing, majskolv & pommes.

Vegetariskt? Byt ut köttet mot Pannoumi. *Cheeseburger, hamburger sauce, pickle, cheddar cheese, mozzarella, corn on the cob & Fries.*

Vegetarian? *Pannoumi instead of meat.*

125:-

PANNKAKOR*/**

med sylt & vaniljglass.

Pancakes, jam & vanilla ice cream.

75:-

GRILLAD RYGGBIFF* - SWE

Välmarorerat & smakrikt kött med sauce bearnaise, majskolv & pommes.

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

155:-

GRILLAD KYCKLING STEAK* - SWE

Svensk kycklingklubbfilé med sauce bearnaise, majskolv & pommes.

Grilled boneless Swedish Chicken leg with sauce bearnaise, corn & Fries.

125:-

DESSERTS & CHEESES

EN BIT OST

Ost, marmelad, frukt & knäcke.

A piece of cheese. Served with marmalade, fruit & crispbread.

70:-

OSTBRICKA*/**

Tre sorters ostar med marmelad, frukt & knäcke.

Cheese Platter. Three types of cheese, served with marmalade, fruit & crispbread.

175:-

NOUGAT, KOLA & CHOKLAD*/**/**

Nougatkaka, chokladmousse, salt kolakräm, brynt smörglass & kanderade jordnötter.

Nougat cake, chocolate mousse, salted caramel cream, browned butter ice cream & candied peanuts.

130:-

ANANAS, KOKOS & LIME

Karamelliserad ananas, kokosglass, vispad limepanacotta, kokoscrumble & passionsfruktgelé.

Caramelized pineapple, coconut ice cream, whipped lime panna cotta, coconut crumble & passion fruit jelly.

130:-

CRÈME BRULÉE

Serveras med en kula hallonsorbet.

Crème Brulée with a scoop of raspberry sorbet.

120:-

PERSIKOSORBET & BUBBEL

A scoop of peach sorbet with sparkling wine.

95:-

KAFFEGODIS*/**

Tre utvalda sorter av sötsaker.

Three selected varieties of sweets.

85:-

KVÄLLSFÖSARE*

Bartenders val av 2 cl whisky, cognac eller rom, chokladtryffel & bryggkaffe.

Avec Package. Bartenders choice of 2 cl Whisky, Cognac or Rum, chocolate truffle & coffee.

135:-

EN KULA GLASS ELLER SORBET

A scoop of ice cream or sorbet.

45:-

TOPPINGS

Chokladsås, kolasås, strössel, salt lakritsströssel.

Chocolate sauce, caramel sauce, sprinkles, salty licorice sprinkles.

10:-