

SNACKS APPETIZERS

LÖJROMSCHIPS

30g löjrom, smetana, rödlök, dill.
Chips, 30g bleak roe, smetana, red onion, dill.

170:-

CHIPS MED CHEDDARAIOLI*

rödlök, gräslök, chiliflakes & parmesan.
Chips, cheddar aioli, red onion, chili flakes & parmesan.

95:-

SALTGURKA, SMETANA & HONUNG

Pickled cucumber, smetana & honey.

70:-

CORN RIBS*

brynt sardellsmör, vitlök, citron & parmesan.
browned anchovy butter, garlic, lemon & parmesan.

75:-

VITLÖKSBRÖD**

med riven parmesan.
Garlic bread with grated parmesan.

95:-

CAESARHUMMUS

Hummus på smörböna, vitlök, citron & sardell
med friterad kapris & parmesan. Serveras
med bröd.

*Hummus made from butter beans, garlic,
lemon & anchovy with fried capers &
Parmesan. Served with bread.*

105:-

Vi uppskattar om du tar dig tid att lämna en
recension på Google och TripAdvisor.

Dela gärna din upplevelse med oss via våra
sociala mediekkanaler.

Din feedback är viktig!

#agrillvasteras | @agrillvasteras



KYCKLINGVINGAR - SWE

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

125:-

PIMIENTOS DE PADRÓN

80:-

ROSTADE MARCONAMANDLAR

Roasted Marcona almonds.

85:-

NOCELLARAOLIVER

Nocellara olives.

75:-

CAESARSPARRIS

Råstekt grön sparris med caesardressing,
citronzest & parmesan.

*Raw fried green asparagus with caesar
dressing, lemon zest & parmesan.*

75:-

FÖRRÄTTER STARTERS

ALLA VÅRA FÖRRÄTTER KAN MED FÖRDEL DELAS VID BORDET FÖR EN BREDARE SMAKUPPLEVELSE!

ISBRYTARTOAST*/** HALV/HEL

Räkor, dill, rödlök, majonnäs på smörstekt bröd.
Shrimps, dill, red onion, mayonnaise & butter toast.

Halv: 170:-

Hel: 255:-

Tillägg: 10 g löjrom.

Add 10 g of bleak roe.

+35:-

LÖJROM 30 G**

Smörstekt briochebröd, smetana, rödlök & dill.
Bleak roe 30g, brioche toast, smetana, red onion, chives & dill.

195:-

MOULES MARINIÈRES **Classic**

Blåmusslor, vitt vin, vitlök, schalottenlök & grädde. Serveras med bröd.

Blue mussels, white wine, shallot, garlic & cream. Served with bread.

165:-

MOULES MARINIÈRES **Asian**

Blåmusslor, vitt vin, vitlök, schalottenlök, chili, tomat, ingefära & fisksås. Serveras med bröd.

Blue mussels, white wine, garlic, shallot, chili, tomato, ginger, fish sauce. Served with bread.

165:-

GAMBAS AL PIL PIL

Vildfångade argentinska rödräkor med chili, persilja & vitlök. Serveras med bröd.

Argentine Red shrimps with garlic, parsley & chili. Served with bread.

170:-

RÅBIFF 80 G - SWE

Svensk oxrulle, pepparrotsmajonnäs, saltgurka, picklade senapsfrön, silverlök, potatiskrisp, friterad kapris & Efterglöd-ost.

Steak Tartare, horseradish mayonnaise, salt pickled cucumber, pickled mustard seeds, white onion, capers, potato crisp & Efterglöd cheese.

175:-

ELDAD TONFISK TARTAR

Sesam, soja, chili, mango- & gurksalsa, lime- & ingefärsmajonnäs, chilirostade sesamfrön & sötpotatiships.

Lightly seared Tuna Tartar, sesame, soy, chili, mango- & cucumber salsa, lime & ginger mayonnaise, chili-roasted sesame seeds & sweet potato chips.

175:-

CHARK & OST*/**

Diverse charkuterier, en bit ost, cornichons, chili-rökt paprikasmör & bröd.

Chef's selection of cold cuts, a piece of cheese, cornichons, chili- & smoked pepper butter & bread.

175:-

VIT SPARRIS AA

Ramlökskräm, friterad schalottenlök & laxrom.

White Asparagus, ramson cream, fried shallot & salmon roe.

Går att få vegetarisk. Vego is possible.

195:-

KÖTTLISTA MEATS

FRÅN TRÄKOLSGRILLEN

FROM THE CHARCOAL GRILL

Allt kött serveras med säsongsprimörer, grillad majskolv, en valfri sås & ett valfritt tillbehör.
Every meat dish is accompanied by seasonal vegetables, grilled corn on the cob, a sauce & a side dish.

PRIME CUT

Vi erbjuder också utvalda kött detaljer från vår separata köttlista. Fråga oss!
We also have selected cuts of meat from our separate meat list. Ask us!

OXFILÉ PREMIUM, CA 200G - SWE

Svenskt premiumkött. Den möraste kött detaljen, 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 250 G - 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. Velmarmorerat & 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 & smakrik fjäderformad detalj med mycket marmorering från den spanska ekollonätande svarta grisens frandel.
Juicy, tender & very flavorful feather shaped cut with a lot of marbling from the Spanish acorn-eating black pig. Located on the front part of the back.

Rec: medium well.

385:-

LAMMRACKS, CA 300 G - NZ

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

Rec: medium rare.

405:-

KYCKLING STEAK, CA 200 G - SWE

Svensk klubbfilé med skinn. Mör, saftig & smakrik urbenad kycklingklubba.
Juicy & tender boneless Swedish chicken leg with a nice crispy skin.

265:-

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+°

SHARING MENUS

GÄLLER FÖR MINST 2 PERS. *Served for a minimum of 2 persons*

A GRILL MIX STANDARD

-485:-/P

Ryggbiff Grain fed, Pluma Iberico, chorizo & kyckling steak. Serveras på en bordsgrill med rödvinssås, cheddar aioli*, nam chimmichurri, sauce béarnaise* & ett tillbehör/p.

Striploin Grain fed, Pluma Iberico, Chicken steak & chorizo. Served on table grill with red wine sauce, sauce béarnaise, nam chimmichurri, cheddar aioli* & your choice of a side dish.*

A GRILL MIX DELUXE

-645:-/P

Ryggbiff Grain fed, Pluma Iberico, Entrecôte Grain Fed & Picanha Angus. Serveras på en bordsgrill med rödvinssås, sauce béarnaise*, cheddar aioli*, nam chimmichurri & ett tillbehör/p.

Striploin Grain fed, Rib Eye Grain fed, Picanha Angus & Pluma Iberico. Served on table grill with red wine sauce, sauce béarnaise, nam chimmichurri, cheddar aioli* & your choice of a side dish.*

OXFILE PROVENCAL

-420:-/P

Grillad oxfilé ca 200g/p från närområdet, rostad skivad potatis, råstekta primörer, vitlökssmör* & persilja. Serveras på fat.

- 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.*

A GRILL DINNER

STANDARD - 765:-/P

DELUXE - 925:-/P

VÅR AVSMAKNINGSMENY

En tre-rättersmiddag där ni delar maten med varandra.

Förrätt:

Olika charkuterier, en bit ost, cornichons, bröd & andalusiskt smör.

Huvudrätt:

A GRILL MIX

Olika kött detaljer från träkolsgrillen med diverse såser & tillbehör.

Dessert:

Dessertplanka eller Ostbricka.

CHEF'S THREE COURSE SHARING TASTING MENU

Starter:

Cold cuts, a piece of cheese, cornichons, bread & Andalusian butter.

Main course:

A Grill Mix. Various cuts from the charcoal grill with various sauces & sides.

Dessert:

Dessert mix platter or Cheese platter.

VINPAKET MED 3 UTVALDA VINER

Wine package with 3 selected wines

STANDARD - 425:-/P

DELUXE - 550:-/P

SÅSER - SAUCES

SAUCE BEARNAISE*

RÖDVINSSÅS *Red wine sauce.*

SVARTPEPPARSÅS MED COGNAC *Blackpepper sauce with cognac.*

VITLÖKSSMÖR* *Garlic butter.*

ANDALUSISKT SMÖR* *Rökt paprika, chili & lime. Andalusian butter; smoked pepper, chili & lime.*

NAM CHIMMICHURRI *Lök, chili, lime, fisksås, olivolja, persilja & koriander. Onion, chili, lime, fish sauce, olive oil, parsley & cilantro.*

CHEDDARAIOLI*

AIOLI

EXTRA SÅS *Extra sauce* 45:-

TILLBEHÖR - SIDES

POMMES FRITES *Fries.*

SÖTPOTATISPOMMES *Sweet potato fries.*

VÄSTERBOTTENSOSTGRATINERAD POTATISPURÉ* *Västerbottens cheese gratinated potato puré.*

ROSTAD FÄRSKPOTATIS* *Vitlökssmör, chiliflakes, persilja, parmesan & salladslök. Roasted potatoes, garlic butter, chiliflakes, parsley & spring onion.*

CEASAR SALLAD** *Romansallad, parmesan, baconkrisp, krutonger & caesardressing. Caesar salad, romaine, parmesan cheese, bacon crisp, croutons & caesar dressing.*

EXTRA TILLBEHÖR *Extra side* 55:-

EXTRA SIDE ORDERS

DIRTY FRIES

Pommes alt. sötpommes, cheddaraioli, baconkrisp, rödlök, chiliflakes, parmesan & gräslök. 75:-
Fries or sweet potato fries, cheddar aioli, bacon, red onion, chiliflakes, parmesan & chives.

BYTA UT DITT TILLBEHÖR MOT DIRTY FRIES? 35:-
Replace your side dish with Dirty Fries?

CAESARSPARRIS råstekt grön sparris med caesardressing, citronzest & parmesan. 75:-
Raw fried green asparagus with caesar dressing, lemon zest & parmesan.

CORN RIBS brynt sardellsmör, vitlök, citron & parmesan. 75:-
Browned anchovy butter, garlic, lemon & parmesan.

GRILLAD PANNOUMI (svensk grillost), granatäppelsirap & rostade pinjenötter. 70:-
Grilled Pannoumi-cheese, Pomegranate Molasses & roasted pine nuts.

GRILLADE CHORIZOS (2 st) *Grilled Chorizos (2 pcs)* 50:-

HUVUDRÄTTER MAINS

LÄTTGRILLAD TONFISK

Misomajonnäs, sushiris, atchara, asiatisk gurksallad, mynta, sötpotatiships, chilirostade sesamfrön.

Lightly grilled Tuna, miso mayonnaise, sushi rice, atchara, asian cucumber salad, mint, sweet potato chips & chili-roasted sesame seeds.

325:-

TORSKRYGG

Citron- & pepparrotskrä, brynt smör, broccolini, pepparrot, löjrom & smashed potatoes.

Cod, lemon & horseradish cream, browned butter, broccolini, horseradish, bleak roe & smashed potatoes.

395:-

MOULES FRITES CLASSIC

Blåmusslor, vitt vin, vitlök, schalottenlök & grädde. Serveras med pommes & aioli.

Blue mussels, white wine, shallot, garlic & cream. Served with French Fries & aioli.

275:-

MOULES FRITES ASIAN

Blåmusslor, vitt vin, vitlök, schalottenlök, chili, tomat, ingefära & fisksås. Med pommes & aioli.

Blue mussels, white wine, garlic, shallot, chili, tomato, ginger, fish sauce. French Fries & aioli.

275:-

LÖJROMSPIZZA**

Löjrom, västerbottensost, smetana, rödlök & dill. Pizza, bleak roe, västerbottens cheese, smetana, red onion & dill.

Går att få vegetarisk. Vego is possible.

295:-

CAESARSALLAD**

Romansallad, tomat, parmesan, baconkrisp, krutonger & caesardressing.

Caesar salad, romaine, tomatoes, parmesan cheese, bacon crisp, croutons & caesar dressing.

Välj mellan:

Kycklingklubbfilé med krispigt skinn ca 200 g - SWE
Boneless chicken leg with a crispy skin, ca 200g.

150 g handskalade räkor.

150 g hand peeled shrimps.

265:-

RÄKSMÖRGÅS**

150 g handskalade räkor, smörstekt levainbröd, tomat, rödlök, ägg & aioli.

150 g hand peeled shrimps, butter toast, tomatoes, red onion, egg & aioli.

Tillägg: 10 g löjrom.

Add 10 g of bleak roe.

+35:-

265:-

STEAK SANDWICH** - URU

GRILLAD RYGGBIFF CA 250 G - REK: MEDIUM RARE

Levainbröd, pepparrotsmajonnäs, rödlök, picklade senapsfrön, saltgurka, parmesan & pommes.

250 g Striploin, levainbread, horseradish mayonnaise, salt pickled cucumber, red onion, pickled mustard seeds, parmesan & Fries.

395:-

RÅBIFF 150 G & POMMES - SWE

Svensk oxrulle, pepparrotsmajonnäs, saltgurka, picklade senapsfrön, silverlök, potatiskrisp, friterad kapris & Efterglöd-ost.

Steak Tartare, horseradish mayonnaise, salt pickled cucumber, pickled mustard seeds, white onion, capers, potato crisp & Efterglöd cheese.

295:-

AGRILLS BURGARE*/** - SWE

Svensk högre, bacon, rödlök, saltgurka, husets hamburgerdressing, cheddarost, mozzarella, majskolv, pommes & cheddaraioli-dipp.

Vegetariskt? Byt ut köttet mot Pannoumi!

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

Vegetarian? Replace the meats with Pannoumi!

260:-

ROSTAD AUBERGINE*/*** VEG

Citron- & vitlöksyoghurt, skivad potatis, brynt chili-paprikasmör, granatäppelsirap, fetaost, persilja & rostade pinjenötter.

Aubergine, lemon & garlic yoghurt, sliced potatoes, browned chili-paprika butter, pomegranate molasses, feta cheese, parsley & roasted pine nuts.

Går att få vegansk. Vegan is possible.

245:-

BARNMENY

KIDS MENU

(För barn upp till 12 år)

CHEESEBURGARE*/** - SWE

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

Vegetariskt? Byt ut köttet mot Pannoumi.

Cheeseburger, hamburger sauce, salt pickled cucumber, 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* - URU

Välmarmorat & smakrikt kött med sauce bearnaise, majscolv & pommes.

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

155:-

GRILLAD KYCKLING STEAK* - SWE

Svensk kycklingklubbfilé med sauce bearnaise, majscolv & 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:-