

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, 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:-

KYCKLINGVINGAR GOCHUJANG - SWE

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

125:-

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:-

ROSTADE MARCONAMANDLAR

Roasted Marcona almonds.

85:-

NOCELLARAOLIVER

Nocellara olives.

75:-

PIMIENTOS DE PADRÓN

80:-

FÖRRÄTTER STARTERS

ISBRYTARTOAST*/**

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

170:-

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:-

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:-

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:-

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:-

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

Ramslökskräm, friterad schalottenlök & laxrom.

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

Går att få vegetarisk. Vego is possible.

195:-

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:-

SHARING MENUS

Välj en meny som gäller för hela sällskapet. Choose one menu that applies to the whole group.

A GRILL MIX STANDARD

-485:-/P

Ryggbiff Grain fed, Pluma Iberico, chorizo & kyckling steak. Serveras på ett fat med rödvinssås, cheddaraioli*, sauce béarnaise* nam chimmichirri & blandade tillbehör.

Striploin Grain fed, Pluma Iberico, Chicken steak & chorizo. Served on platter with red wine sauce, cheddar aioli, nam chimmichurri, sauce béarnaise* & various side dishes.*

A GRILL MIX DELUXE

-645:-/P

Ryggbiff Grain fed, Pluma Iberico, Entrecôte Grain Fed & Picanha Angus. Serveras på ett fat med rödvinssås, cheddaraioli*, sauce béarnaise* nam chimmichirri & blandade tillbehör.

Ryggbiff Grain fed, Pluma Iberico, Entrecôte Grain Fed & Picanha Angus. Served on a platter with red wine sauce, cheddar aioli, nam chimmichurri, sauce béarnaise* & various side dishes.*

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 smär.

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 (min. 4 pers)

STANDARD - 425:-/P

DELUXE - 550:-/P

HUVUDRÄTTER MAINS

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 högrev, 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:-

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:-

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:-

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.

+35:-

RÄKSMÖRGÅS**

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

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

265:-

Tillägg: 10 g löjrom.

Add 10 g of bleak roe.

+35:-

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, 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

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:-