

## 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:-

### SMÖRSTEKT 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

#### FROM THE CHARCOAL GRILL

Allt kött serveras med säsongsprimörer, grillad majscolv, 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. Välmarmorerat & 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

Lammkotletrad. 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, sötpotatischips, chilirostade sesamfrön.

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

325:-

### TORSKRYGG

Citron- & pepparrotskräms, 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 högrev, bacon, rödlök, saltgurka, husets hamburgerdressing, cheddarost, mozzarella, majskolv, pommes & cheddaraioli-dipp.

**Vegetariskt? Byt ut köttet mot Pannumi!**

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

**Vegetarian? Replace the meats with Pannumi!**

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 högrev, saltgurka, cheddarost, mozzarella, husets hamburgerdressing, majskolv & 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**

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**

115:-

**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:-