

WINTER EDITION

Under tiden vårt julbord tar över vårt hus, samt i december och början av januari serverar vi en mindre meny med noggrant utvalda rätter. Samma AGRILL-upplevelse, bara med en vinterkappa.

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 antal måste ske senast **kl 12.00** samma dag 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 of guests must be made no later than 12:00 pm on the same day 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 & APTITRETARE APPETIZERS

LÖJROMSCHIPS

30g löjrom, smetana, rödlök & dill.
Potato chips, 30g bleak roe, smetana, red onion & dill.

170:-

SALTGURKA, SMETANA & HONUNG

Pickled cucumber, smetana & honey.

70:-

VITLÖKSBRÖD*/**

Med riven parmesan.
Garlic bread with grated parmesan.

85:-

CORN RIBS*

Barbecuesås, tryffelmajonnäs, rödlök & parmesan.
Barbecue sauce, truffle mayonnaise, red onion & parmesan.

75:-

PIMIENTOS DE PADRÓN

Med chilirostade sesamfrön.
With chili-toasted sesame seeds.

80:-

ROSTADE MARCONAMANDLAR

Roasted Marcona almonds.

85:-

NOCELLARAOLIVER

Nocellara olives.

75:-

FÖRRÄTTER & SMÄRÄTTER STARTERS

ISBRYTARTOAST*/** HALV/HEL

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

Halv: 170:-

Hel: 245:-

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.

190:-

BAKAD SPETSKÅL***

Miso, brynt smör, sesammajonnäs, cashewnötter & parmesan.

Pointed cabbage, miso, browned butter, sesame mayonnaise, cashew nuts & parmesan.

Går att få vegansk. Vegan is possible.

155:-

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.

180:-

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:-

HUVUDRÄTTER MAINS

UGNSBAKAD TORSKRYGG

Vitvinssås, pancetta, palsternacka, kapris, löjrom & Amandinepotatis med dill och brynt smör.
Cod, white wine sauce, pancetta, parsnip, capers, bleak roe, potatoes with dill & browned butter.

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:-

KÖTTLISTA MEATS

Från träkolsgillen. Allt kött serveras med säsongsprimörer, grillad majskolv, 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 Mälardalen och Närke.
Beef Tenderloin is the most tender cut. From local farms in Central Sweden.

Rec: medium rare.

445:-

ENTRECÔTE GRAIN FED, CA 250 G - URU

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

Rec: medium rare.

420:-

RYGGBIFF GRAIN FED, CA 250 G - URU

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

Rec: medium rare.

420:-

AGRILLS BURGARE* / ** - SWE

Svensk högrev, bacon, rödlök, saltgurka, husets hamburgerdressing, cheddarost, mozzarella, majskolv, pommes & tryffelmajonnäs-dipp.

Vegetariskt? Byt ut köttet mot Pannoumi! Swedish Chuckroll, bacon, hamburger sauce, onion, salt pickled cucumber, cheddar cheese, mozzarella, corn, fries & truffle mayonnaise-dip.

Vegetarian? Replace the meats with Pannoumi!

260:-

SVAMPPRISOTTO

Smörstekta champinjoner och portabello, pancetta, vitlök, pecorino och krispig grönkål.

Risotto with butter-fried mushrooms, portabello, pancetta, garlic, pecorino & green kale crisp.

Går att få vegetarisk/vegansk. Vegan is possible.

250:-

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.

395:-

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.

250:-

SHARING MENUS

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

A GRILL MIX SERVERAS PÅ FAT

STANDARD 485:-/PERS

Ryggbiff Grain fed, Pluma Iberico, chorizo & kyckling steak. Serveras med rödvinssås, sauce béarnaise*, tryffelmajonnäs, gremolata samt olika tillbehör.

Striploin Grain fed, Pluma Iberico, chorizo & chicken steak. Served with red wine sauce, sauce béarnaise, truffle mayonnaise, gremolata & various sides. Served on a platter for sharing!*

DELUXE 695:-/PERS

Ryggbiff Grain fed, Pluma Iberico, Entrecôte Grain Fed & Oxfilé Premium. Serveras med rödvinssås, sauce béarnaise*, tryffelmajonnäs, gremolata samt olika tillbehör.

Striploin Grain fed, Pluma Iberico, Rib Eye Grain fed & Beef Tenderloin Premium. Served with red wine sauce, sauce béarnaise, truffle mayonnaise, gremolata & various sides. Served on a platter for sharing!*

A GRILL DINNER

3-RÄTTERS AVSMAKNINGSMENY ATT DELA

STANDARD 765:-/PERS

DELUXE 985:-/PERS

FÖRRÄTT

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

HUVUDRÄTT

A GRILL MIX

Olika kött detaljer från träkolsgrillen med diverse såser & tillbehör.

DESSERT

Dessertplanka**/** eller
Ostbricka*/**

THREE COURSE SHARING TASTING MENU

STARTER

Cold cuts, a piece of cheese, cornichons, bread & chili-paprika 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

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:-

BASQUE CHEESECAKE*/ (läglaktos)**

Baskisk ostkaka med äpple-kannelsorbet, äppelcoulis & biscottismulor.
With apple-cinnamon sorbet, apple coulis & biscotti crumble.

120:-

STICKY TOFFEE PUDDING**

Varm dadelkaka med vanilj-bourbonglass & varm passionsfruktskolasås.
Warm date cake with vanilla bourbon ice cream & warm passion fruit caramel sauce.

120:-

CRÈME BRULÉE

115:-

KAFFEGODIS*/**

Tre utvalda sorter av sötsaker.
Three selected varieties of sweets.

85:-

PERSIKOSORBET & PROSECCO

A scoop of peach sorbet with prosecco.

95:-

CHOKLADTRYFFEL*

Olika smaker.
Chocolate truffle. Different flavors.

35:-

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:-