

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 & APTITRETARE APPETIZERS

LÖJROMSCHIPS

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

175:-

CHIPS MED TRYFFELMAJONNÄS

Rödlök, gräslök, chiliflakes & parmesan.
Potato chips, truffle mayonnaise, red onion, chili flakes & parmesan.

95:-

SALTGURKA, SMETANA & HONUNG

Pickled cucumber, smetana & honey.

70:-

CORN RIBS*

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

75:-

CHEDDAR- & PARMESANKROKETTER*/**

Med jalapenomajonnäs.
Cheddar & parmesan croquettes with jalapeno mayonnaise.

95:-

VITLÖKSBRÖD*/**

Med riven parmesan.
Garlic bread with grated parmesan.

85:-

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

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

170:-

Lägg till 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:-

KALIX LÖJROM 30 G**

Smörstekta blinier, smetana, rödlök & gräslök.
Butter-fried blinis, smetana, red onion & chives.

295:-

RÖDRÄKA PIL PIL

Vildfångade argentinska rödräkor med skal, chili, persilja & vitlök. Serveras med bröd.
Argentine Red shrimps (shell-on) with garlic, parsley & chili. Served with bread.

190:-

ELDAD TONFISK TARTAR

Sesam, soja, chili, mango- & gursalsa, 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 kapis & Efterglöd-ost.
Steak Tartare, horseradish mayonnaise, salt pickled cucumber, pickled mustard seeds, white onion, capers, potato crisp & Efterglöd cheese.

180:-

CHARK & OST*/**

Charkuterier, ostar, cornichons, vispat brynt smör & bröd.
Chef's selection of cold cuts, cheeses, cornichons, whipped browned butter & bread.

185:-

EN BIT OST*/**

Ost, marmelad, frukt & knäcke.
A piece of cheese. Served with marmalade, fruit & crispbread.

65:-

OSTBRICKA*/**

Tre sorters ostar med marmelad, frukt & knäcke.
Cheese Platter. Three types of cheese, served with marmalade, fruit & crispbread.

165:-

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:-

HUVUDRÄTTER MAINS

ISBRYTARTOAST*/** HEL

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

245:-

Lägg till 10 g löjrom.

Add 10 g of bleak roe.

+35:-

LÄTTGRILLAD TONFISK*

Brynt misosmörsås, rostad spetskål, syrlig
vintercitrus, jordärtskockspuré, stenbitsrom,
sötpotatiships & sesamfrön.
*Lightly grilled Tuna, browned miso butter
sauce, pointed cabbage, Jerusalem artichoke
purée, winter citrus, sweet potato chips,
lumpfish roe & sesame seeds.*

335:-

TRYFFELRISOTTO

Färskriven tryffel, champinjoner, vitlök, pancetta,
pecorino & gräslök.
*Risotto with grated truffle, mushrooms, garlic,
pancetta, pecorino & chives.*

Går att få vegansk. Vegan is possible.

335:-

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:-

KÖTTLISTA MEATS

Från träkolsgillen. Allt kött serveras med grönsallad med parmesan, 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 green salad with parmesan, 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-ARG

Entrecôte av rasen Black Angus. Grain fed 150 d. Mör & smakrik tack vare sin rika marmorering.
Rib Eye, Black Angus, Grain Fed 150 d. Tender & flavourful cut, thanks to its rich marbling.

Rec: medium rare.

425:-

RYGGBIFF GRAIN FED, CA 250 G-ARG

Ryggbiff med fettkappa av rasen Black Angus. Grain fed 150 d. Värmarmorat & smakrikt kött.
Striploin Grain Fed 150 d, Black Angus. Well-marbled & flavourful cut.

Rec: medium rare.

425:-

PICANHA GRAIN FED, CA 250 G-URU

Rostlock av rasen Hereford & Black Angus, Grain fed 200 d. Saftig detalj med fettlock & rik köttsmak.
Rump cap from Hereford & Black Angus, grain-fed for 200 days. A juicy cut with a generous fat cap & rich beef flavour.

Rec: medium rare.

375:-

PLUMA IBERICO BELLOTA, CA 200 G-ESP

Saftig och mör fjäderformad detalj med rik marmorering från den spanska ekollonätande svarta grisen - Pata negra.

Juicy, tender feather-shaped cut with rich marbling from the Spanish acorn-fed black pig.

Rec: medium well.

405:-

HJORT TOMAHAWK, CA 250 G-NZ

Exklusiv entrecote på ben från gräsbetad hjort med mild vilt smak och fin mörhet.

Premium bone-in Venison Ribeye. Pasture-raised, with a delicate game flavour and exceptional tenderness.

Rec: medium rare.

475:-

KYCKLING STEAK, CA 220 G - SWE

Svensk klubbfilé med skinn. Mör, saftig & smakrik urbanad 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.
Served on a platter.

STANDARD 495:-/PERS

- Ryggbiff Grain fed. *Striploin.*
- Pluma Iberico, Pata negra.
- Chorizo.
- Kyckling steak. *Chicken steak.*

SELECTION 695:-/PERS

- Ryggbiff Grain fed. *Striploin.*
- Pluma Iberico, Pata negra.
- Entrecôte Grain fed. *Rib Eye.*
- Picanha Grain fed.

PREMIUM 995:-/PERS

- Club steak, Ryggbiff på ben.
- Entrecôte Grain fed. *Rib Eye.*
- Oxfilé premium. *Beef Tenderloin.*
- Hjort Tomahawk, Entrecôte på ben.
Premium bone-in Venison Ribeye.

Serveras med rödvinssås, gremolata, sauce béarnaise*, tryffelmajonnäs, grönsallad med parmesan, majscolv & olika tillbehör.

Served with red wine sauce, gremolata, sauce béarnaise, truffle mayonnaise, green salad with parmesan, corn on the cob & various sides.*

A GRILL DINNER

3-RÄTTERS AVSMAKNINGSMENY ATT DELA

STANDARD 755:-/PERS

SELECTION 955:-/PERS

PREMIUM 1155:-/PERS

FÖRRÄTT

Charkuterier, ostar, cornichons, bröd & vispat brynt smör.

HUVUDRÄTT

A GRILL MIX

Olika kött detaljer från träkolsgrillen med diverse såser & tillbehör.

DESSERT

Dessertmix**/*** alt. Ostbricka*/**

THREE COURSE SHARING MENU

STARTER

Cold cuts, cheeses, cornichons, bread & whipped browned butter.

MAIN COURSE

A GRILL MIX. Various cuts from the charcoal grill with various sauces & sides.

DESSERT

*Dessert mix**/*** or
Cheese platter*/***

VINPAKET MED 3 UTVALDA VINER

Wine package with 3 selected wines

STANDARD - 425:-/P

PREMIUM - 550:-/P

SHARING MENUS

Denna meny gäller för hela sällskapet.
This menu that applies to the whole group.

CHEF'S CHOICE

3-RÄTTERS AVSMAKNINGSMENY ATT DELA
895:-/PERS

En social tre-rättersmeny där allt serveras för att dela vid bordet – perfekt för sällskap som vill upptäcka flera smaker.

Förrätter – att dela

Smårätter som serveras på bordet för hela sällskapet.

Huvudrätt – kött på ben att dela

Utvalda köttstycken på ben, trancherat och serverat med tillbehör och såser.

Desserter – söt avslutning att dela

Ett urval av våra desserter – flera smaker, perfekt att dela vid bordet.



A social three-course menu designed for sharing – perfect for groups who want to explore a variety of flavors together.

Starters – to share

A selection of small dishes served for everyone to enjoy.

Main – meat on the bone to share

Carefully selected cuts of meat on the bone, carved and served with sides and sauces to share.

Desserts – a sweet ending to share

A variety of our house desserts – multiple flavors, perfect for passing around the table

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.

65:-

OSTBRICKA*/**

Tre sorters ostar med marmelad, frukt & knäcke.

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

165:-

BASQUE CHEESECAKE*/**

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:-

PERSIKOSORBET & PROSECCO

A scoop of peach sorbet with prosecco.

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:-

CHOKLADTRYFFEL*

Olika smaker.

Chocolate truffle. Different flavours.

35:-

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:-