



Kära gäster, mellan 25 nov–31 dec komprimerar vi vår a la carte med anledning av julbord och många helgdagar. Tack för visad förståelse.

SNACKS APPETIZERS

- CHIPS** med 30g löjrom, smetana, schalottenlök & finhackad dill. **165:-**
Potato chips with 30g bleak roe, smetana, shallots & dill.
- CHIPS** med tryffelmajonnäs, schalottenlök, riven parmesan & gräslök **85:-**
Potato chips with truffle mayonnaise, shallots, grated parmesan & chives.
- CORN RIBS** med miso, brynt smör, soja, schalottenlök, parmesan & gräslök **70:-**
Miso, browned butter, soy, shallots, parmesan & chives.
- VITLÖKSBRÖD**** med riven parmesan. Garlic bread with grated parmesan. **85:-**
- PIMIENTOS DE PADRÓN** Spanish green peppers with a pinch of sea salt **80:-**
- ROSTADE MARCONAMANDLAR***** Roasted Marcona almonds. **95:-**
- NOCELLARAOLIVER** Nocellara olives. **75:-**
-

FÖRRÄTTER STARTERS

- ISBRYTARTOAST*/**** Räkor, dill, schalottenlök, majonnäs & smörstekt bröd **165:-**
Lyxa till det lite genom att lägga till 10 g löjrom (Add 10 g of bleak roe). **+30:-**
Hand peeled shrimps, dill, shallot, mayonnaise & butter toast.
- LÖJROM 30 G**** Smörstekt briochebröd, vispad smetana, schalottenlök, gräslök & dill. **195:-**
Bleak roe 30 g with brioche toast, whipped smetana, shallot, chives & dill.
- GAMBAS AL PIL PIL** Vildfångade argentinska rödräkor, chili, persilja & vitlök, med bröd. . . . **165:-**
Argentine Red shrimps with garlic, parsley & chili. Served with bread.
- RÅBIFF 80 G** Svensk oxrulle, dijonnaise, picklad majrova, silverlök, kapris, potatiskrisp & parmesan. **170:-**
Steak Tartare, dijonnaise, pickled turnip, pickled white onion, capers, potato crisp & parmesan.
- AGRILLS CHARKBRÄDA*/**** Charkuterier, en bit ost, cornichons, ndujasmör & bröd. **170:-**
Chef's selection of cold cuts, a piece of cheese, cornichons, nduja butter & bread.
- BAKAD SPETSKÅL (VEGO)***** miso, veganskt brynt smör, sesammajjo, cashewnötter & "parmesan". **145:-**
Pointed cabbage, miso, vegan browned butter, sesame mayonnaise, cashew nuts & "parmesan".
-

* Laktos/Lactose **Gluten ***Nötter/Nuts

AGRILL
FOOD & DRINKS

KÖTTLISTA MEATS

Från träkolsgrillen. Allt kött serveras med rostade säsongsprimörer, grillad majscolv, en valfri sås & ett valfritt tillbehör (se nästa sida).

From the Charcoal grill. Every meat dish is accompanied by roasted seasonal vegetables, grilled corn on the cob & your choice of sauce & side dish (see next page).

OXFILÉ PREMIUM, CA 200 G - SWE. 410:-

Svenskt premiumkött. Den möraste köttedetaljen, från gårdar i Mellansverige. Beef Tenderloin is the most tender cut. From local farms in Central Sweden.

ENTRECÔTE PREMIUM, CA 250 G. 395:-

Premium-entrecôte. Mör & smakrik tack vare sin rika marmorering. Ursprung & ras varierar. Rib Eye. Tender & flavorful cut, thanks to its rich marbling. Origin & breed varies.

RYGGBIFF GRAIN FED, CA 250 G. 395:-

Ryggbiff med kappa. Välmarmorerat och smakrikt kött. Kommer med fettkappa som ger köttet extra smak. Ursprung och ras varierar.

Striploin Grain Fed. Well-marbled and flavorful cut. Origin and breed varies.

PLUMA IBERICO BELLOTA, PATA NEGRA, CA 200 G - ESP. 385:-

Saftig, mör & väldigt smakrik fjäderformad detalj med mycket marmorering från den spanska ekollonätande svarta grisens framdela. Rek: medium well.

Juicy, tender & very flavorful feather shaped cut with a lot of marbling from the Spanish acorn-eating black pig. Rec: medium well.

KYCKLING STEAK, CA 220 G - SWE. 250:-

Svensk klubbfilé med skinn. Mör, saftig & smakrik urbenad kycklingklubba.

Boneless Swedish Chicken leg. Juicy & tender. The skin gives it a nice crispy texture.

A GRILL MIX Kan enbart beställas dagar vi inte har julbord. Vi hänvisar till vår grillbuffé.

GÄLLER FÖR MINST 2 PERSONER Served for a minimum of 2 persons. 465:-/P

Ryggbiff Grain fed, Pluma Iberico, kyckling steak & chorizo. Serveras på en bordsgrill med rödvinssås, tryffelmajonnäs, gremolata, sauce béarnaise* & ditt val av tillbehör.

Striploin Grain fed, Pluma Iberico, Chicken steak & chorizo. Served on table grill with red wine sauce, truffle mayo, gremolata, sauce béarnaise* & your choice of a side dish.

A GRILL DINNER Kan enbart beställas dagar vi inte har julbord. Vi hänvisar till vår grillbuffé.

GÄLLER FÖR MINST 2 PERSONER Served for a minimum of 2 persons. 730:-/P

Trerättersmeny där ni delar maten med varandra. Charkbräda, A Grill Mix & Dessert-plankan (ett urval av olika sötsaker) eller vår Ostbricka.

Three-course sharing menu. Cold cuts, A Grill Mix, Dessert Mix or Cheese platter.

VINPAKET MED 3 UTVALDA VINER Wine package with 3 selected wines.

STANDARD. 425:-/P

LYX 550:-/P

* Laktos/Lactose **Gluten ***Nötter/Nuts

AGRILL
FOOD & DRINKS

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+°

SÅSER SAUCES

SAUCE BEARNAISE*

RÖDVINSSÅS Red wine sauce.

VISPAT VITLÖKSSMÖR eller NDUJASMÖR* Garlic butter or Nduja butter.

TRYFFELMAJONNÄS Truffle mayonnaise.

GREMOLATA Persilja, vitlök, citron & olivolja. Parsley, garlic, lemon & olive oil.

EXTRA SÅS. 40:-

TILLBEHÖR SIDES

POMMES FRITES Fries.

SÖTPOTATISPOMMES Sweet potato fries.

ROSTAD AMANDINEPOTATIS Rökt paprikaolja, vitlöksyoghurt & persilja.

Roasted Amandine potatoes, smoked pepper oil, garlic yoghurt & parsley.

SALLAD med rostad spetskål, citronest, yoghurt dressing, rödlök & rostade pumpafrön.

With roasted pointed cabbage, lemon zest, yoghurt dressing, red onion & pumpkin seeds.

EXTRA TILLBEHÖR Extra side. **55:-**

ÖVRIGA TILLBEHÖR OTHER SIDE ORDERS

DIRTY FRIES Pommes eller sötpommes, tryffelmajjo, parmesan, schalottenlök & gräslök. **75:-**
Regular fries or sweet potato fries with truffle mayonnaise, parmesan, shallots & chives.

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

CORN RIBS med miso, brynt smör, soja, schalottenlök, parmesan & gräslök **70:-**
Miso, browned butter, soy, shallots, parmesan & chives.

GRILLAD PANNOUMI (svensk grillost) Grilled Pannoumi-cheese. **55:-**

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

* Laktos/Lactose **Gluten ***Nötter/Nuts

AGRILL
FOOD & DRINKS



HUVUDRÄTTER MAINS

AGRILLS BURGARE */** på svensk högrev **225:-**

Bacon, husets hamburgerdressing, råhyvlad gullök, saltgurka, cheddarost, mozzarella, majskolv, pommes & aioli-dipp. **Vegetariskt? Byt ut kött & bacon mot Pannoumi!**

Swedish Chuckroll, bacon, hamburger sauce, onion, pickle, cheddar cheese, mozzarella, corn, fries & aioli dip. **Vegetarian? Replace the meat & bacon with Pannoumi!**

RÅBIFF PÅ SVENSK OXRULLE 150 G med pommes frites. **295:-**

Dijonnaise, picklad majrova, silverlök, kapris, potatiskrisp & parmesan.

Steak Tartare, dijonnaise, pickled turnip, pickled white onion, capers, potato crisp, parmesan & Fries.

STEAK SANDWICH ** med grillad ryggbiff ca 250 g - rek: medium rare **375:-**

Grillat levainbröd, dijonnaise, schalottenlök, saltgurka, rostad lök, parmesan & pommes.

250 g Striploin, grilled bread, dijonnaise, pickle, shallots, roasted onions, parmesan & Fries.

LÄTTGRILLAD TONFISK **295:-**

Ponzu, glasnudlar, kål, mangosalsa, lime- & ingefärsmajonnäs, chilirostad sesam & krispig lotusrot.

Ponzu, glass noodles, cabbage, mango salsa, lime & ginger mayonnaise, chili roasted sesame & crispy lotus root.

FISK- & SKALDJURSGRYTA ** **280:-**

Lax, torsk, räkor, blåmusslor, tomat, grädde, vitlök, cognac, krutonger & potatis.

Fish- & Seafood stew, tomato, cream, garlic, cognac, croutons & potatoes.

GNOCCHI (VEGO) ** **245:-**

Brynt veganskt paprikasmör, chili, vitlökssoygurt, rostad lök, rostade pumpakärnor & mynta.

Browned vegan paprika butter, chilli, garlic soygurt, roasted onions, roasted pumpkin seeds & mint.

BARNMENY KIDS MENU (FÖR BARN UPP TILL 12 ÅR)

CHEESEBURGARE */** med svenskt nötkött **110:-**

husets hamburgerdressing, saltgurka, cheddarost, mozzarella*, majskolv & pommes.

Vegetariskt? Byt ut köttet mot Pannoumi!

Cheeseburger, hamburger sauce, pickle, cheddar cheese, mozzarella, corn on the cob & Fries. **Vegetarian? Replace the meat with Pannoumi!**

GRILLAD RYGGBIFF* **135:-**

Välmarorerat & smakrikt kött. Serveras med sauce bearnaise*, majskolv & pommes.

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

GRILLAD KYCKLING STEAK* **105:-**

Svensk kycklingklubbfilé. Serveras med sauce bearnaise*, majskolv & pommes.

Grilled boneless Swedish Chicken leg with sauce bearnaise, corn on the cob & Fries.

* Laktos/Lactose **Gluten ***Nötter/Nuts

AGRILL
FOOD & DRINKS



SÖTT & OSTAR SWEETS & CHEESES

EN BIT OST Ditt val av ost med marmelad, frukt & knäcke. **65:-**

A piece of cheese. Served with marmalade, fruit & crispbread.

OSTBRICKA Tre sorters ostar med marmelad, frukt & knäcke. **165:-**

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

CHOKLAD & PISTAGE */**/** **125:-**

Chokladkaka, salt rom-karamellsås, vaniljglass, rostad vit choklad & rostade pistagenötter.

Chocolate cake, salted rum-caramel sauce, vanilla ice cream, roasted white chocolate & pistachios.

CRÈME BRULÉE Serveras med en kula hallonsorbet **110:-**

Classic Crème Brulée, served with a scoop of raspberry sorbet.

SORBET & BUBBEL En kula persikosorbet som toppas med lite bubbel **95:-**

A scoop of peach sorbet with sparkling wine.

KAFFEGODIS */** tre utvalda sorter av sötsaker. Three selected varieties of sweets . . . **75:-**

KVÄLLSFÖSARE* Bartenders val av 2 cl whisky, cognac eller rom, chokladtryffel & bryggkaffe. **125:-**

Bartenders choice of 2 cl Whisky, Cognac or Rum, chocolate truffle & brew coffee.

EN KULA GLASS ELLER SORBET A scoop of ice cream or sorbet. Ask us! **40:-**

TOPPINGS chokladsås, kolasås, strössel, salt lakritsströssel. **10:-**

Chocolate sauce, caramel sauce, sprinkles, salty licorice sprinkles.

* Laktos/Lactose **Gluten ***Nötter/Nuts

AGRILL
FOOD & DRINKS