



## 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.
- VITLÖKSBRÖD\*\*** med riven parmesan. Garlic bread with grated parmesan. . . . . **85:-**
- PIMIENTOS DE PADRÓN** Spanish green peppers with a pinch of sea salt . . . . . **80:-**
- CHEDDAR- & MOZZARELLAKROKETER\*\***/\* honung, chorizosmul & parmesan. . . . . **90:-**  
Cheddar & Mozzarella croquettes with honey, chorizo crumble & parmesan.
- CORN RIBS** med miso, brynt smör, soja, schalottenlök, parmesan & gräslök . . . . . **70:-**  
Miso, browned butter, soy, shallots, parmesan & chives.
- ROSTADE MARCONAMANDLAR\*\*\*** Roasted Marcona almonds. . . . . **95:-**
- NOCELLARAOLIVER** Nocellara olives. . . . . **75:-**

## FÖRRÄTTER STARTERS

ALLA VÅRA FÖRRÄTTER KAN MED FÖRDEL DELAS VID  
BORDET FÖR EN BREDARE SMAKUPPLEVELSE!

- 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 30g with brioche toast, whipped smetana, shallot, chives & dill.
- MOULES MARINIÈRES (välj mellan klassisk och nduja)**. . . . . **165:-**  
Blåmusslor, vitt vin, schalottenlök, vitlök & grädd. Serveras med bröd.  
Steamed Blue mussels in white wine, shallot, garlic & cream. Served with bread.
- GAMBAS AL PIL PIL** Vildfångade argentinska rödräkor med chili, persilja & vitlök. . . . . **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.
- HJORT TATAKI** Ponzu, togarashi, wasabimajonnäs, picklad vattenmelonrättika & sesam. . . . . **170:-**  
Venison Tataki with ponzu, togarashi, wasabi mayonnaise, pickled watermelon radish & sesame.
- AGRILLS CHARKBRÄDA\*\***/\* Charkuterier, en bit ost, cornichons, ndujasmör & bröd. . . . . **170:-**  
Chef's selection of cold cuts, a piece of cheese, cornichons, nduja butter & bread.

- KANTARELLTOAST\*\*** Stuvade svenska kantareller, rostad brioche, löjrom, persilja & gräslök. . . **225:-**  
Chantarelle toast, brioche, bleak roe, parsley & chives. *Utan löjrom/No bleak roe* **195:-**

- 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 (**nästa blad**).

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

### PRIME CUT

Kökschefens utvalda detaljer, från vår separata köttlista. Fråga oss!  
The Chef's selected cuts. Ask our waiters about today's special.

### OXFILÉ PREMIUM, CA 200 G - SWE. 410:-

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

### PICANHA ANGUS, MIGUEL VERGARA, CA 250 G - ESP. 385:-

Rostlock med fettkappa. Smakrikt kött från Miguel Vergara i Spanien. Rek: medium rare.  
Flavorful cut from Miguel Vergara, Spain. Rec: medium rare.

### 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. 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 framdel. 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.

### HJORT TENDER STRIP FLAT CA 200G, CA 200 G - NZ. 355:-

Ung kronhjort, del av fransyska. Mör & mager detalj med mild smak. Rek: medium rare.  
Young venison, part of beef. Tender & lean cut with light taste. Rec: medium rare.

### 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.

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

**AGRILL**  
FOOD & DRINKS

## A GRILL MIX



### GÄLLER FÖR MINST 2 PERS

Served for a minimum of 2 persons

465:-/P

Ryggbiff Grain fed, Pluma Iberico, kyckling steak & chorizo. Serveras på en bordsgrill med rödvinsås, 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.

## OXFILÉ PROVENCAL

### GÄLLER FÖR MINST 2 PERS

399:-/P

Grillad oxfilé ca 200g/p från närområdet, rostad skivad potatis, vitlöksmör\*, råstekta primörer & persilja. Serveras på fat.

### COEUR DE FILET PROVENCAL

Served for a minimum of 2 persons

Beef Tenderloin ca 200g/p from central Sweden with roasted sliced potatoes, garlic butter\*, raw fried vegetables & parsley. Served on a platter for sharing.

## 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+°

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

**AGRILL**  
FOOD & DRINKS

## A GRILL DINNER

### GÄLLER FÖR MINST 2 PERS

Served for a minimum of 2 persons

730:-/P

Vår avsmakningsmeny.  
En trerättersmiddag där ni delar maten med varandra.

**Förrätt:** Olika charkuterier, en bit ost, cornichons, bröd & ndujasmör.

**Huvudrätt:** A GRILL MIX.

Olika kött detaljer från grillen med diverse såser & tillbehör.

**Dessert:** Välj mellan Dessertplankan (ett urval av olika sötsaker) eller vår Ostbricka.

### CHEF'S THREE COURSE SHARING TASTING MENU

*Starter: Cold cuts, a piece of cheese, cornichons, bread & nduja butter.*

*Main course: A Grill Mix. Different cuts from the grill with various sauces & sides.*

*Dessert: Choose between our Dessert mix platter or Cheese platter.*

### LÄGG TILL VINPAKET MED 3 UTVALDA VINER

Wine package with 3 selected wines

**STANDARD 425:-/P**

**LYX. 550:-/P**

## SÅSER SAUCES

### SAUCE BEARNAISE\*

**RÖDVINSSÅS** Red wine sauce.

**SVARTPEPPARSÅS MED COGNAC** Blackpepper sauce with cognac.

**NDUJASMÖR\*** 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.

### VÄSTERBOTTENSOSTGRATINERAD POTATISPURÉ\*

Västerbottens cheese gratinated potato puré.

**ROSTAD AMANDINEPOTATIS** Rökt paprikaolja, vitlöksyoghurt & persilja.

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

**SALLAD\*\*/\*\*\*** Timjansrostade betor, syrlig fetaostkräm, rödlök, rostade pinjenötter, honung & persilja.

Salad, thyme roasted rootbeets, feta cheese cream, red onion, pine nuts, honey & parsley.

**EXTRA TILLBEHÖR** Extra side. .... 55:-

## ANDRA 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?

**CHEDDAR- & MOZZARELLAKROKETTER\*\*/\*\*\*** honung, chorizosmul & parmesan. . . . **90:-**  
Cheddar & Mozzarella croquettes with honey, chorizo crumble & parmesan.

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

**STUVADE SVENSKA KANTARELLER** ..... **65:-**

**GRILLAD PANNOUMI (svensk grillost)** Grilled Pannoumi-cheese. .... **60:-**

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

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

**AGRILL**  
FOOD & DRINKS

## HUVUDRÄTTER MAINS

**AGRILLS BURGARE\*\*/\*\*\* på svensk högre** ..... **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, kapis, 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.

**HÄLLEFLUNDRA** ..... **385:-**

kantareller, rostad spetskål, brynt soja-ingefärs smör, blomkålskräm, laxrom & Amandinepotatis i

brynt smör.

Halibut, chantarelles, pointed cabbage, browned soy-ginger butter, cauliflower cream, salmon roe

& Amandine potatoes in browned butter.

**FISK- & SKALDJURSGRYTA\*\*** ..... **280:-**

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

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

**MOULES FRITES** (Välj mellan klassisk & nduja. Choose between Classic & Nduja). . . . . **275:-**

Blåmusslor, vitt vin, schalottenlök, vitlök, grädde & aioli & pommes frites.

Steamed blue mussels in white wine, shallot, garlic, cream, aioli & Fries.

**PUMPARISOTTO (VEGO)** ..... **245:-**

Salvia, brynt vegansmör, chili, vitlök, "parmesan" & rotfruktschips.

Pumpkin risotto, salvia, browned vegan butter, chilli, garlic, "parmesan" & root vegetable chips.

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

**AGRILL**  
FOOD & DRINKS



## BARNMENY KIDS MENU (FÖR BARN UPP TILL 12 ÅR)

**CHEESEBURGARE** \* / \* \* med svenskt nötkött . . . . . **110:-**  
husets hamburgerdressing, saltgurka, cheddarost, mozzarella, majscolv & 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, majscolv & pommes.  
Grilled Striploin with sauce bearnaise, corn on the cob & Fries.

**GRILLAD KYCKLING STEAK** \* . . . . . **105:-**  
Svensk kycklingklubbfilé. Serveras med sauce bearnaise, majscolv & pommes.  
Grilled boneless Swedish Chicken leg with sauce bearnaise, corn on the cob & Fries.

## 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.

**PÄRON, MANDEL & VANILJ** \* \* \* . . . . . **125:-**  
Päron, mandelkaka, vaniljkräm, päronglass & brända mandlar.  
Pear, almond cake, vanilla cream, pear ice cream & candied almonds.

**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