

# SÄLLSKAPSMENY GROUP MENU

Kära gäster, 24/12-10/1 minskar vi vår meny med anledning av julbord och många helgdagar. Vi är i gång med full meny igen 11/1 2024. Tack för din förståelse. Följande förhållningsregler gäller vid förbeställning av mat:

1. Maila in er beställning med eventuella allergier senast tre arbetsdagar innan besöket till [bokning@agrill.se](mailto:bokning@agrill.se).
2. Ändring av antalet i er bokning måste göras 6 h innan ankomst till [bokning@agrill.se](mailto:bokning@agrill.se) för att inte bli debiterad.

Alla frågor kring din bokning/beställning hänvisas till [bokning@agrill.se](mailto:bokning@agrill.se) eller 021-125950 mån-fre 11.00-15.00.

Obs! Med reservation för eventuella ändringar på menyn.

## SNACKS APPETIZERS

<b>CHIPS OCH LÖJROM 30 G</b> .....	<b>155:-</b>
Lättsaltade potatiships med löjrom, smetana, schalottenlök & finhackad dill. Potato chips with bleak roe, smetana, shallots & dill.	
<b>CORN RIBS</b> * med BBQ-sås, chilimajonnäs, schalottenlök, parmesan & gräslök .....	<b>55:-</b>
Corn ribs with BBQ-sauce, chili mayonnaise, shallots, parmesan & chives.	
<b>VITLÖKSBRÖD</b> ** med riven parmesan. Garlic bread with grated parmesan. ....	<b>80:-</b>
<b>PIMIENTOS DE PADRÓN</b> Spanish green peppers with a pinch of sea salt .....	<b>65:-</b>
<b>ROSTADE MARCONAMANDLAR</b> *** Roasted Marcona almonds. ....	<b>60:-</b>
<b>NOCELLARAOLIVER</b> Nocellara olives. ....	<b>60:-</b>

## FÖRRÄTTER STARTERS

<b>ISBRYTARTOAST</b> */** .....	<b>155:-</b>
Handskalade räkor, dill, schalottenlök, majonnäs & smörrostat bröd. Hand peeled shrimps, dill, shallot, mayonnaise & butter toast.	
<b>LÖJROM 30 G</b> .....	<b>170:-</b>
Krossad potatis, vispad smetana, schalottenlök, gräslök, dill, brynt smör & citronzest. Bleak roe 30g, smashed potatoes, smetana, shallot, chives, dill, browned butter & lemon zest.	
<b>GAMBAS AL PIL PIL</b> Vildfångade argentinska rödräkor med chili, persilja & vitlök .....	<b>155:-</b>
Argentine Red shrimps with garlic, parsley & chili. Served with bread.	
<b>RÅBIFF PÅ SVENSK OXRULLE 80 G</b> .....	<b>165:-</b>
Dijonmajonnäs, picklad silverlök, saltgurka, potatiscrisp, riven pecorino & krasse. Steak Tartare (80 g), dijon mayonnaise, pickled white onions, pickle, potato crisp, pecorino & cress.	
<b>AGRILLS CHARKBRÄDA</b> */** Charkuterier, en bit ost, cornichons, bröd & smör. ....	<b>165:-</b>
Chef's selection of cold cuts, a piece of cheese, cornichons, bread & butter.	
<b>TRYFFELSTUVAD SVAMP</b> ** (Går att få vegansk. Vegan is possible). ....	<b>155:-</b>
Smörstekt levainbröd, riven parmesan & persilja. Sautéed mushrooms with cream & truffle, butter toast, grated parmesan & parsley.	

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

**AGRILL**  
FOOD & DRINKS

## KÖTTLISTA MEATS

**Från träkolsgrillen.** Allt kött serveras med säsongsprimörer, grillad majscolv, 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 200 G ..... 410:-

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

### ENTRECÔTE PREMIUM CA 250 G ..... 390:-

Premium-entrecôte. Mör & smakrik pga sin rika marmorering. Ursprung varierar. *Rek: medium rare.*  
Rib Eye. Tender & flavorful cut, thanks to its rich marbling. Origin & breed varies. *Rec: medium rare.*

### STRIPLOIN GRAIN FED CA 250 G ..... 385:-

Ryggbiff med kappa. Välmarmorerat & smakrikt kött. Kommer med fettkappa som ger köttet extra smak. Ursprung & ras varierar. *Rek: medium rare.*  
Well-marbled & flavorful cut. Origin & breed varies. *Rec: medium rare.*

### PLUMA IBERICO BELLOTA, PATA NEGRA CA 200 G ..... 375:-

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

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

### KYCKLING STEAK CA 220 G ..... 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

## HUVUDRÄTTER MAINS

### AGRILLS BURGER \* / \* \* på svensk högre ..... 225:-

Bacon, husets hamburgerdressing, råhyvlat gullök, saltgurka, cheddarost, mozzarella, majscolv, 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. .... 285:-

Dijonmajonnäs, picklad silverlök, saltgurka, potatiscrisp, riven pecorino & krasse.  
Steak Tartare (150 g) with dijon mayonnaise, pickled white onions, pickle, potato crisp, grated pecorino & cress. Served with Fries.

### STEAK SANDWICH \* \* med grillad ryggbiff ca 250 g ..... 365:-

Grillat levainbröd, dijonmajonnäs, råhyvlat schalottenlök, saltgurka, rostad lök, riven parmesan & smörgåskrasse. Serveras med pommes.  
Steak Sandwich with ca 250 g Striploin, dijon mayonnaise, pickle, shallots, roasted onions, grated parmesan & garden cress. Served with Fries.

### LÄTTGRILLAD TONFISK ..... 295:-

Sojamarinerade glasnudlar, morot- & papayasallad, gochujangmajonnäs, smashad chiligurka, mynta, salladslök, sesamfrön & sötpotatischips.  
Easy grilled Tuna, soy-marinated cellophane noodles, carrot- & papaya salad, smashed chili cucumber, gochujang mayonnaise, mint, scallion, sesame & sweet potato chips.

### FISK- & SKALDJURSGRYTA ..... 260:-

Tomat, grädde, vitlök, cognac, friterad jordärtskocka & potatis.  
Fish- & Seafood stew, tomato, cream, garlic, cognac, fried artichoke & potatoes.

### GNOCCHI \* \* (Går att få vegansk. Vegan is possible) ..... 220:-

Med brynt paprikasmör, vitlöksyoghurt, rostad lök, rostade pumpafrön & mynta.  
Browned paprika butter, garlic yoghurt, roasted onions, roasted pumpkin seeds & mint.

\* 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, KOLA & MANDEL**\* \* . . . . . **125:-**

Saltrostad mandelglass, misokolås, brownie & söta quinoapuffar med sesamfrön.

Salt roasted almond ice cream, miso caramel sauce, brownie & sweet quinoa puffs with sesame seeds.

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

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

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

A scoop of mango 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