

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.

170:-

CHIPS MED CHEDDARAIOLI*

Rödlök, gräslök, chiliflakes & parmesan.

Potato chips, cheddar aioli, red onion, chili flakes & parmesan.

95:-

SALTGURKA, SMETANA & HONUNG

Pickled cucumber, smetana & honey.

70:-

CORN RIBS*

Med barbecuesås, cheddaraioli, rödlök & parmesan.

Barbecue sauce, cheddaraioli, red onion & parmesan.

75:-

VITLÖKSBRÖD*/**

Med riven parmesan.

Garlic bread with grated parmesan.

85:-

KYCKLINGVINGAR GOCHUJANG - SWE

Gochujangglaserade kycklingvingar, lime- & ingefärsmajonnäs, salladslök, sesamfrön.

Gochujang glazed chicken wings, lime & ginger mayonnaise, spring onion, sesame.

125:-

KROKETTER*/**

Med pancetta, pecorino, mozzarella, chili- & rökt paprikamajonnäs.

Croquettes with pancetta, pecorino, mozzarella & chili & smoked paprika mayonnaise.

95:-

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*/**

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

170:-

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:-

ELDAD TONFISK TARTAR

Sesam, soja, chili, mango- & gurksalsa, 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:-

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:-

KÖTTLISTA MEATS

Från träkolsgillen. 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 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:-

LAMMRACKS, CA 300 G - NZ

Lammkottlettrad. Mör & smakrik detalj.
Rack of lamb. Tender & flavorful cut.

Rec: medium rare.

410:-

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:-

HJORT TOMAHAWK, CA 250 G - NZ

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

Rec: medium rare.

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

475:-

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*, chili- & rökt paprikamajonnäs, salsa romesco** samt blandade tillbehör.

Striploin Grain fed, Pluma Iberico, chorizo & chicken steak. Served with red wine sauce, sauce béarnaise, chili- & smoked paprika mayonnaise, salsa romesco** & various sides.*

DELUXE 655:-/PERS

Ryggbiff Grain fed, Pluma Iberico, Entrecôte Grain Fed & Lammracks. Serveras med rödvinssås, sauce béarnaise*, chili- & rökt paprikamajonnäs, salsa romesco** samt blandade tillbehör.

Striploin Grain fed, Pluma Iberico, Rib Eye Grain fed & Rack of Lamb. Served with red wine sauce, sauce béarnaise, chili- & smoked paprika mayonnaise, salsa romesco** & various sides.*

OXFILE PROVENCAL SERVERAS PÅ FAT

Grillad oxfilé ca 200g/p från närområdet med rostad skivad potatis, råstekta primörer, vitlökssmör* & persilja.

COEUR DE FILET PROVENCAL

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

430:-/PERS

A GRILL DINNER

3-RÄTTERS AVSMAKNINGSMENY ATT DELA

STANDARD 765:-/PERS

DELUXE 945:-/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

SHARING MENUS

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

CHEF'S CHOICE

3-RÄTTERS AVSMAKNINGSMENY ATT DELA
995:-/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

HUVUDRÄTTER MAINS

STEAK SANDWICH** - URU

GRILLAD RYGGBIFF CA 250 G - REK: MEDIUM RARE

Levainbröd, pepparrotsmajonnäs, rödlök, picklade senapsfrön, saltgurka, parmesan & pommes.
250 g Striploin, levainbread, horseradish mayonnaise, salt pickled cucumber, red onion, pickled mustard seeds, parmesan & Fries.

405:-

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:-

LÄTTGRILLAD TONFISK

Misomajonnäs, sushiris, atchara, asiatisk gurksallad, mynta, sötpotatiships, chilirostade sesamfrön.

Lightly grilled Tuna, miso mayonnaise, sushi rice, atchara, asian cucumber salad, mint, sweet potato chips & chili-roasted sesame seeds.

325:-

ISBRYTARTOAST HEL

Räkor, dill, lök, majonnäs på smörstekt bröd.

Shrimps, dill, shallot, mayonnaise & butter toast.

255:-

Tillägg: 10 g löjrom.

Add 10 g of bleak roe.

+35:-

KANTARELLPIZZA BIANCA**

Mozzarella, Västerbottensost, kantareller, rödlök, tryffelolja, vitlök & parmesan.

Chanterelle Pizza Bianca with mozzarella, Västerbotten cheese, red onion, truffle oil, garlic & Parmesan.

275:-

KANTARELLRISOTTO

Smörstekta kantareller, pancetta, vitlök, pecorino & citronzezt.

Risotto with butter-fried chanterelles, pancetta, garlic, pecorino & lemon zest.

Går att få vegansk. Vegan is possible.

275:-

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:-

KARAMELL, CHOKLAD & MISO**/**

Salt karamellmousse, chokladglass, aprikosgéle, mandelflarn & miso.

Salted caramel mousse, chocolate ice cream, apricot jelly, almond tuile & miso.

130:-

BANAN, MARÄNG & JORDNÖT**/**

Banankaka, bruléebanan, bränd italiensk maräng, kolasås & jordnötsglass.

Banana bread, banana brulée, torched Italian meringue, toffee & peanut ice cream.

130:-

CRÈME BRULÉE

115:-

PERSIKOSORBET & PROSECCO

A scoop of peach sorbet with prosecco.

95:-

CHOKLADTRYFFEL*

Olika smaker.

Chocolate truffle. Different flavors.

35:-

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:-

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:-