

## SÄLLSKAPSMENY

FÖR FLER ÄN 10 PERS / GROUP MENU FOR MORE THAN 10 PPL

**Följande förhållningsregler gäller vid förbeställning av mat.**

**Obs!** Med reservation för eventuella menyändringar.

1. Är ni fler än 20 pers får ni välja mellan 4 förrätter, 6 varmrätter & 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 11-15 eller bokning@agrill.se.

**The following rules apply when pre-ordering food.**

*Note! Subject to possible menu changes.*

1. If you are more than 20 people, you have to choose between 4 starters, 6 main courses & 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 APPETIZERS

### LÖJROMSCHIPS

30g löjrom, smetana, schalottenlök, dill.  
*Chips, 30g bleak roe, smetana, shallot, dill.*

165:-

### VITLÖKSBRÖD\*\*

med riven parmesan.  
*Garlic bread with grated parmesan.*

85:-

### CORN RIBS

miso, brynt smör, soja, schalottenlök, parmesan, gräslök.  
*Miso, browned butter, soy, shallot, parmesan, chives.*

70:-

### SALTGURKA, SMETANA & HONUNG

*Pickled cucumber, smetana & honey.*

70:-

### KYCKLINGVINGAR GOCHUJANG

Gochujangglaserade kycklingvingar, lime- & ingefärsmajonnäs, salladslök, sesamfrön.  
*Gochujang glazed chicken wings, lime & ginger mayonnaise, spring onion, sesame.*

125:-

### PIMIENTOS DE PADRÓN

80:-

### NOCELLARAOLIVER

*Nocellara olives.*

75:-

## FÖRRÄTTER STARTERS

### ISBRYTARTOAST\*/\*\*

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

165:-

**Tillägg:** 10 g löjrom.

**Add** 10 g of bleak roe. +30:-

### LÖJROM 30 G\*\*

Smörstekt briochebröd, smetana, schalottenlök, gräslök & dill.  
*Bleak roe 30g, brioche toast, smetana, shallot, 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.*

165:-

### BAKAD SPETSKÅL (VEGAN)\*\*\*

miso, veganskt brynt smör, sesammajonnäs, cashewnötter & "parmesan".  
*Pointed cabbage, miso, vegan browned butter, sesame mayonnaise, cashew nuts & "parmesan".*

145:-

### RÅBIFF 80 G

Svensk oxrulle, dijonnaise, syrade betor, kapris, silverlök, potatiskrisp & parmesan.  
*Steak Tartare, dijonnaise, pickled beetroot, white onion, capers, potato crisp & parmesan.*

170:-

### HJORT TATAKI

Ponzu, togarashi, wasabimajonnäs, picklad vattenmelonrättika & sesam.  
*Venison Tataki, ponzu, togarashi, wasabi mayonnaise, pickled watermelon radish & sesame.*

175:-

### CHARK & OST\*/\*\*

Diverse charkuterier, en bit ost, cornichons, ndujasmör & bröd.  
*Chef's selection of cold cuts, a piece of cheese, cornichons, nduja butter & bread.*

170:-

## 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 Mellansverige.  
*Beef Tenderloin is the most tender cut. From local farms in Central Sweden.*

420:-

### PICANHA ANGUS, CA 250 G - ESP

Rostlock med fettkappa. Smakrikt kött från Miguel Vergara i Spanien.  
*Flavorful cut from Miguel Vergara, Spain.*

**Rec: medium rare.**

375:-

### ENTRECÔTE GRAIN FED, CA 250G - URU

Premium-entrecôte av rasen Black Angus. Mör & smakrik tack vare sin rika marmorering.  
*Rib Eye, Black Angus. Tender & flavorful cut, thanks to its rich marbling.*

405:-

### RYGGBIFF GRAIN FED, CA 250 G - URU

Ryggbiff med fettkappa av rasen Black Angus. Värmarmorat & smakrikt kött.  
*Striploin Grain Fed, Black Angus. Well-marbled and flavourful cut. Origin and breed varies.*

405:-



### 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.**

385:-

### LAMMRACKS, CA 300 G - NZ



Lammkotlettrad. Mör & smakrik detalj.  
*Rack of lamb. Tender & flavorful cut.*

**Rec: medium rare.**

405:-

### 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.*

260:-

## HUVUDRÄTTER MAINS

### OXFILÉ PROVENÇAL

- **gäller för minst 2 pers**

Grillad oxfilé ca 200g/p från närområdet, rostad skivad potatis, vitlökssmör\*, primörer & persilja, serveras på fat där ni delar maten med varandra. *Coeur de Filet Provençal. Beef Tenderloin ca 200g/p from central Sweden with roasted sliced potatoes, garlic butter\*, raw fried vegetables & parsley, served on a platter for sharing. Served for a minimum of 2 persons.*

410:-/p

### STEAK SANDWICH\*\*

**GRILLAD RYGGBIFF CA 250 G - REK: MEDIUM RARE**

Grillat levainbröd, dijonnaise, schalottenlök, saltgurka, rostad lök, parmesan & pommes. *250 g Striploin, grilled bread, dijonnaise, pickle, shallots, roasted onions, parmesan & Fries.*

385:-

### RÅBIFF 150 G

Svensk oxrulle, dijonnaise, syrade betor, silverlök, kapis, potatiskrisp, parmesan & Pommes. *Steak Tartare, dijonnaise, pickled beet roots, white onion, capers, potato crisp, parmesan & Fries.*

295:-

### AGRILLS BURGARE\*/\*\*

Svensk högrev, bacon, gullök, saltgurka, husets hamburgerdressing, cheddarost, mozzarella, majskolv, pommes & aioli-dipp.

**Vegetariskt? Byt ut köttet mot svensk Pannoumi!**

*Swedish Chuckroll, bacon, hamburger sauce, onion, pickle, cheddar cheese, mozzarella, corn, fries & aioli dip.*

**Vegetarian? Replace the meats with Pannoumi!**

245:-

### LÄTTGRILLAD TONFISK

Ponzu, glasnudlar, kål, mangosalsa, lime- & ingefärsmajonnäs, chilirostade sesamfrön & krispig lotusrot.

*Lightly grilled Tuna, ponzu, glass noodles, cabbage, mango salsa, lime & ginger mayonnaise, chili roasted sesame seeds & crispy lotus root.*

295:-

### FISK- & SKALDJURSGRYTA\*\*

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

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

280:-

### 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.**

+30:-

### TRYFFELRISOTTO

Färskriven vintertryffel, champinjoner, guanciale, pecorino & gräslök (**går att få vegansk**).

*Risotto, grated truffle, mushrooms, guanciale, pecorino cheese & chive (vegan is possible).*

275:-

## BARNMENY KIDS MENU (För barn upp till 12 år)

### CHEESEBURGARE\*/\*\*

på svensk högrev, saltgurka, cheddarost, mozzarella, husets hamburgerdressing, majscolv & 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\*

Välmarorerat & smakrikt kött med sauce bearnaise, majscolv & pommes.

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

155:-

### GRILLAD KYCKLING STEAK\*

Svensk kycklingklubbfilé med sauce bearnaise, majscolv & 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:-

### NOUGAT, KOLA & CHOKLAD\*/\*\*/\*\*

Nougatkaka, chokladmousse, salt kolakräm, brynt smörglass & kanderade jordnötter.  
*Nougat cake, chocolate mousse, salted caramel cream, browned butter ice cream & candied peanuts.*

130:-

### ANANAS, KOKOS & LIME

Karamelliserad ananas, kokosglass, vispad limepanacotta, kokoscrumble & passionsfruktgelé.  
*Caramelized pineapple, coconut ice cream, whipped lime panna cotta, coconut crumble & passion fruit jelly.*

130:-

### CRÈME BRULÉE

Serveras med en kula hallonsorbet.  
*Crème Brulée with a scoop of raspberry sorbet.*

120:-

### PERSIKOSORBET & BUBBEL

*A scoop of peach sorbet with sparkling wine.*

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:-

### 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:-