

## 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.*

175:-

### CHIPS MED TRYFFELMAJONNÄS

Rödlök, gräslök, chiliflakes & parmesan.  
*Potato chips, truffle mayonnaise, red onion, chili flakes & parmesan.*

95:-

### SALTGURKA, SMETANA & HONUNG

*Pickled cucumber, smetana & honey.*

70:-

### CORN RIBS\*

Barbecuesås, tryffelmajonnäs, rödlök & parmesan.  
*BBQ sauce, truffle mayonnaise, red onion & parmesan.*

75:-

### CHEDDAR- & PARMESANKROKETTER\*/\*\*

Med jalapenomajonnäs.  
*Cheddar & parmesan croquettes with jalapeno mayonnaise.*

95:-

### VITLÖKSBRÖD\*/\*\*

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

85:-

### 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\*/\*\* HALV

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

170:-

**Lägg till** 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:-

### KALIX LÖJROM 30 G\*\*

Smörstekta blinier, smetana, rödlök & gräslök.  
*Butter-fried blinis, smetana, red onion & chives.*

295:-

### RÖDRÄKA PIL PIL

Vildfångade argentinska rödräkor med skal, chili, persilja & vitlök. Serveras med bröd.  
*Argentine Red shrimps (shell-on) 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:-

### 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\*/\*\*

Charkuterier, ostar, cornichons, vispat brynt smör & bröd.  
*Chef's selection of cold cuts, cheeses, cornichons, whipped browned butter & bread.*

185:-

### EN BIT OST\*/\*\*

Ost, marmelad, frukt & knäcke.  
*A piece of cheese. Served with marmalade, fruit & crispbread.*

65:-

### OSTBRICKA\*/\*\*

Tre sorters ostar med marmelad, frukt & knäcke.  
*Cheese Platter. Three types of cheese, served with marmalade, fruit & crispbread.*

165:-

### 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:-

## HUVUDRÄTTER MAINS

### ISBRYTARTOAST\*/\*\* HEL

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

245:-

**Lägg till** 10 g löjrom.

**Add** 10 g of bleak roe. +35:-

### LÄTTGRILLAD TONFISK\*

Brynt misosmörsås, rostad spetskål, syrlig vintercitrus, jordärtskockspuré, stenbitsrom, sötpotatischips & sesamfrön.  
*Lightly grilled Tuna, browned miso butter sauce, pointed cabbage, Jerusalem artichoke purée, winter citrus, sweet potato chips, lumpfish roe & sesame seeds.*

335:-

### TRYFFELRISOTTO

Färskriven tryffel, champinjoner, vitlök, pancetta, pecorino & gräslök.  
*Risotto with grated truffle, mushrooms, garlic, pancetta, pecorino & chives.*

**Går att få vegansk. Vegan is possible.**

335:-

### 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:-

## KÖTTLISTA MEATS

**Från träkolsgillen.** Allt kött serveras med grönsallad med parmesan, 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 green salad with parmesan, corn on the cob, sauce bearnaise, red wine sauce & Fries. The meat is cooked as recommended, unless otherwise stated.

### OXFILÉ PREMIUM, CA 200G

Den möraste köttdetaljen. Ursprung varierar. Beef Tenderloin. The most tender cut of beef. Origin may vary.

**Rec: medium rare.**

475:-

### ENTRECÔTE GRAIN FED, CA 250 G-ARG

Entrecôte av rasen Black Angus. Grain fed 150 d. Mör & smakrik tack vare sin rika marmorering. Rib Eye, Black Angus, Grain Fed 150 d. Tender & flavourful cut, thanks to its rich marbling.

**Rec: medium rare.**

455:-

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

Ryggbiff med fettkappa av rasen Black Angus. Grain fed 150 d. Välmarmorerat & smakrikt kött. Striploin Grain Fed 150 d, Black Angus. Well-marbled & flavourful cut.

**Rec: medium rare.**

455:-

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

Rostlock av rasen Hereford & Black Angus, Grain fed 200 d. Saftig detalj med fettlock & rik köttsmak. Rump cap from Hereford & Black Angus, grain-fed for 200 days. A juicy cut with a generous fat cap & rich beef flavour.

**Rec: medium rare.**

395:-

### PLUMA IBERICO BELLOTA, CA 200 G-ESP

Saftig och mör fjäderformad detalj med rik marmorering från den spanska ekollonätande svarta grisen - Pata negra.

*Juicy, tender feather-shaped cut with rich marbling from the Spanish acorn-fed black pig.*

**Rec: medium well.**

425:-

### HJORT TOMAHAWK, CA 250 G-NZ

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

*Premium bone-in Venison Ribeye. Pasture-raised, with a delicate game flavour and exceptional tenderness.*

**Rec: medium rare.**

485:-

### KYCKLING STEAK, CA 220 G - SWE

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

*Juicy & tender boneless Swedish chicken leg with a nice crispy skin.*

265:-

## 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.  
Served on a platter.

#### STANDARD 495:-/PERS

- Ryggbiff Grain fed. *Striploin*.
- Pluma Iberico, Pata negra.
- Chorizo.
- Kyckling steak. *Chicken steak*.

#### SELECTION 695:-/PERS

- Ryggbiff Grain fed. *Striploin*.
- Pluma Iberico, Pata negra.
- Entrecôte Grain fed. *Rib Eye*.
- Picanha Grain fed.

#### PREMIUM 995:-/PERS

- Club steak, Ryggbiff på ben.
- Entrecôte Grain fed. *Rib Eye*.
- Oxfilé premium. *Beef Tenderloin*.
- Hjort Tomahawk, Entrecôte på ben.  
*Premium bone-in Venison Ribeye*.

Serveras med rödvinssås, gremolata, sauce béarnaise\*, tryffelmajonnäs, grönsallad med parmesan, majscolv & olika tillbehör.

*Served with red wine sauce, gremolata, sauce béarnaise\*, truffle mayonnaise, green salad with parmesan, corn on the cob & various sides.*

### A GRILL DINNER

3-RÄTTERS AVSMAKNINGSMENY ATT DELA

STANDARD 755:-/PERS

SELECTION 955:-/PERS

PREMIUM 1155:-/PERS

#### FÖRRÄTT

Charkuterier, ostar, cornichons, bröd & vispat brynt smör.

#### HUVUDRÄTT

A GRILL MIX

Olika kött detaljer från träkolsgrillen med diverse såser & tillbehör.

#### DESSERT

Dessertmix\*\*/\*\* alt. Ostbricka\*/\*\*

### THREE COURSE SHARING MENU

#### STARTER

*Cold cuts, cheeses, cornichons, bread & whipped browned butter.*

#### MAIN COURSE

*A GRILL MIX. Various cuts from the charcoal grill with various sauces & sides.*

#### DESSERT

*Dessert mix\*\*/\*\* or  
Cheese platter\*/\*\**

### VINPAKET MED 3 UTVALDA VINER

*Wine package with 3 selected wines*

STANDARD - 425:-/P

PREMIUM - 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

**895:-/PERS**

*En social trerättersmeny 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.

#### **Dessertes – söt avslutning att dela**

Ett urval av våra dessertes – 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*

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

### CHEESEBURGARE\*/\*\* - SWE

på svensk högrev, 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.*

65:-

### OSTBRICKA\*/\*\*

Tre sorters ostar med marmelad, frukt & knäcke.

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

165:-

### BASQUE CHEESECAKE\*/\*\*

Baskisk ostkaka med äpple-kanel sorbet, äppelcoulis & biscottismulor.

*With apple-cinnamon sorbet, apple coulis & biscotti crumble.*

120:-

### STICKY TOFFEE PUDDING\*\*

Varm dadelkaka med vanilj-bourbonglass & varm passionsfruktskolasås.

*Warm date cake with vanilla bourbon ice cream & warm passion fruit caramel sauce.*

120:-

### CRÈME BRULÉE

115:-

### PERSIKOSORBET & PROSECCO

*A scoop of peach sorbet with prosecco.*

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:-

### CHOKLADTRYFFEL\*

Olika smaker.

*Chocolate truffle. Different flavours.*

35:-

### 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:-