

SÄLLSKAPSMENY FÖR FLER ÄN 10 PERS GROUP MENU

Följande förhållningsregler gäller vid förbeställning av mat. Obs! Med reservation för eventuella menyändringar.

1. Maila in er beställning med eventuella allergier senast tre arbetsdagar innan besöksdatum till bokning@agrill.se.
2. Ändring av antalet i er bokning måste göras minst 6 h innan ankomst till bokning@agrill.se för att inte bli debiterad.
3. Alla frågor kring din bokning/beställning hänvisas till bokning@agrill.se eller 021-125950 mån-fre kl 11.00-15.00.

SNACKS APPETIZERS

CHIPS med 30g löjrom, smetana, schalottenlök & finhackad dill.	165:-
Potato chips with 30g bleak roe, smetana, shallots & dill.	
KYCKLINGVINGAR GOCHUJANG	125:-
Gochujangglaserade kycklingvingar, lime- & ingefärsmajonnäs, salladslök, sesamfrön. Gochujang glazed chicken wings, lime & ginger mayonnaise, spring onion, sesame.	
CORN RIBS med miso, brynt smör, soja, schalottenlök, parmesan & gräslök	70:-
Miso, browned butter, soy, shallots, parmesan & chives.	
VITLÖKSBRÖD** med riven parmesan. Garlic bread with grated parmesan.	85:-
PIMIENTOS DE PADRÓN.	80:-
SALTGURKA, SMETANA & HONUNG Pickled cucumber, smetana & honey.	70:-
NOCELLARAOLIVER Nocellara olives.	75:-

FÖRRÄTTER STARTERS

ISBRYTARTOAST* / **	165:-
Handskalade räkor, dill, schalottenlök, majonnäs & smörrostat bröd. <i>Tillägg 10 g löjrom.</i> +30:-	
Hand peeled shrimps, dill, shallot, mayonnaise & butter toast. <i>Add 10 g of bleak roe.</i> +30:-	
LÖJROM 30 G** Smörstekt briochebröd, vispad smetana, schalottenlök, gräslök & dill.	195:-
Bleak roe 30g with brioche toast, whipped smetana, shallot, chives & dill.	
GAMBAS AL PIL PIL Vildfångade argentinska rödräkor med chili, persilja & vitlök, med bröd. . . .	165:-
Argentine Red shrimps with garlic, parsley & chili. Served with bread.	
RÅBIFF 80 G Svensk oxrulle, dijonnaise, syrade betor, silverlök, kapris, potatiskrisp & parmesan. . . .	170:-
Steak Tartare, dijonnaise, pickled beet roots, white onion, capers, potato crisp & parmesan.	
CHARK & OST* / ** Diverse charkuterier, en bit ost, cornichons, bröd & ndujasmör.	170:-
Chef's selection of cold cuts, a piece of cheese, cornichons, bread & nduja butter.	
HJORT TATAKI Ponzu, togarashi, wasabimajonnäs, picklad vattenmelonrättika & sesam.	175:-
Venison Tataki, ponzu, togarashi, wasabi mayonnaise, pickled watermelon radish & sesame.	
BAKAD SPETSKÅL (VEGO)*** miso, veganskt brynt smör, sesammajjo, cashewnötter & "parmesan".	145:-
Roasted Pointed cabbage, miso, vegan browned butter, sesame mayonnaise, cashew nuts & "parmesan".	

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

KÖTTLISTA MEATS

Från träkolsgrillen. Allt kött serveras med säsongsprimörer, grillad majscolv, sauce bearnaise, rödvinsås 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 - SWE 420:-

Svenskt premiumkött. Den möraste kött detaljen, 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 405:-

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 405:-

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 - ESP. 385:-

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.*

PICANHA ANGUS, MIGUEL VERGARA, CA 250 G - ESP. 375:-

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

HJORT TENDER STRIP FLAT, 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. 260:-

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

OXFILÉ PROVENCAL - GÄLLER FÖR MINST 2 PERS. 410:-/P

Grillad oxfilé ca 200g/p från närområdet, rostad skivad potatis, vitlöksmör*, 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.

STEAK SANDWICH* * med grillad ryggbiff ca 250 g - rek: medium rare 385:-

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

RÅBIFF PÅ SVENSK OXRULLE 150 G med pommes frites. 295:-

Dijonnaise, syrade betor, silverlök, kapris, potatiskrisp & parmesan.
Steak Tartare, dijonnaise, pickled beet roots, white onion, capers, potato crisp, parmesan & Fries.

AGRILLS BURGARE* / * * på svensk högrev 245:-

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.**

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.

FISK- & SKALDJURSGRYTA* * 280:-

Lax, torsk, räkor, blåmusslor, tomat, grädde, vitlök, cognac, krutonger & potatis.
Fish- & Seafood stew, tomato, cream, garlic, cognac, croutons & potatoes.

TRYFFELRISOTTO. 275:-

Färskrivnen vintertryffel, champinjoner, guanciale, pecorino & gräslök (går att få vegansk).
Grated truffle, mushrooms, guanciale, pecorino cheese & chive (vegan is possible).

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

AGRILL
FOOD & DRINKS

BARNMENY KIDS MENU (FÖR BARN UPP TILL 12 ÅR)

CHEESEBURGARE * / ** med svenskt nötkött 120:-

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 * 145:-

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.

CHOKLADFONDANT * / ** 125:-

med vaniljglass & sesamflarn.

Chocolate fondant with vanilla ice cream & sesame crisp flake.

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