

agrill

MENY

SNACKS

Appetizers

- PIMIENTOS DE PADRÓN** **65:-**
Små gröna spanska paprikor med en nypa flingsalt.
Small green Spanish peppers with a pinch of sea salt.
- ROSTADE MARCONAMANDLAR** *** **45:-**
Roasted Marcona almonds.
- MARINERADE KALAMATAOLIVER** **35:-**
Marinated Kalamata olives.
- VITLÖKSBRÖD */**** **50:-**
Garlic bread.

FÖRRÄTTER

Starters

- OSTRON FINE DE CLAIRE** **35:-/st | 6st 175:-**
Mignonnette, tamari och citron.
Oysters Fine de Claire with mignonnette, tamari and lemon.
- ISBRYTARTOAST **** **120:-**
Räkor, krabba, laxrom och hemslagen majonnäs på citronrostad surdegsbröd.
Shrimp, crab, salmon roe and homemade mayonnaise on toasted lemon bread.
- GRILLAD SPARRIS */***** **125:-**
Snickarskinka, sabayonne på brynt smör och rostade hasselnötter.
Grilled asparagus, ham, brown butter sabayonne and roasted hazelnuts.
- MOULES MARINIÈRES *** **125:-**
Blåmusslor, vitt vin, schalottenlök, vitlök och grädde.
Steamed blue mussels in white wine, scallion, garlic and cream.
- GAMBAS SERRANO** **130:-**
Heta vildfångade argentinska rödräkor med chili och vitlök.
Argentine red shrimps with garlic and serrano chili.
- PIZZA MARSEILLAISE */**** **135:-**
Vitlöksfrästa blåmusslor och rödräkor, saffran- och fänkålstomatsås, buffelmozzarella.
Garlic fried blue mussels, red shrimps, saffron and fennel tomato sauce, buffalo mozzarella.
- PULPO *** **145:-**
Grillade bläckfiskarmar i lime- och vitlökssmör.
Grilled pulpo with lime and garlic butter.
- AGRILLS CHARKBRÄDA *** **120:-**
Ett urval av olika charkuterier, ost och tillbehör.
Cold cuts. Chef's selection on a wooden board.
- TOMATSALLAD** **75:-**
Tåstarpstomater, basilika och schalottenvinägrett.
Tomato Salad. Swedish tomatoes, basil and scallion vinaigrette.

KÖTTLISTA

Meats

Från träkolsgrillen. All kött serveras med rödvinssås, grillad majscolv, en valfri sås och ditt val av tillbehör.

From the Charcoal grill. Every meat dish is accompanied by red wine sauce, grilled corn on the cob, and your choice of sauce and side dish.

PRIME CUT FRÅGA OSS

Kökschefens utvalda detaljer från vår separata köttlista.

The Chef's selected cuts. Ask our waiters about today's special.

PLUMA IBERICO, PATA NEGRA 225G 290:-

Fjäderstek av spansk svart gris. Välmarmorerad och smakrik, rekommenderas medium well.

Iberico Steak, black Spanish pig. Well-marbeled and rich. Spain. Recommended medium well.

OXFILÉ PREMIUM 200G 365:-

Från gårdar i Västmanland och Närke.

Tenderloin. From local farms in Västmanland and Närke regions, Sweden.

STRIPLOIN 300G 345:-

Ryggbiff med kappa, Aberdeen Black Australien.

Aberdeen Black, Australia.

TOP SIRLOIN 250G 265:-

Rostbiff av Hereford Angus Grain Fed, Australien.

Hereford Angus Grain Fed, Australia.

RIB EYE 300G 385:-

Entrecôte, Hereford Angus Grain Fed, Australien.

Hereford Angus Grain Fed, Australia.

KYCKLINGLÅRFILÉ 225G 205:-

Gårdsmärkt, Sverige.

Chicken thigh fillet. Farm labeled, Sweden.

BLEU: Helt rå kärna, knappt ljummen. *Raw to the core, barely warm.*

RARE: Halvrå kärna, ljummen. *Semi-raw to the core, tepid.*

MEDIUM RARE: Halvtillagad kärna. *Half-cooked to the core.*

MEDIUM: Tillagad kärna. Köttet är rosa från snittytan till mitten.

Medium Cooked to the core: The meat is pink from the surface to the core.

MEDIUM WELL: Tillagad kärna. Köttet är endast rosa i mitten.

Cooked to the core, the meat is only pink in the middle.

WELL DONE: Tillagad kärna. Köttet är grått från snittytan till mitten.

Cooked to the core. The meat is grey from the surface to the core.

OBS!

Kött som grillas well done kan upplevas som segt och torrt.

*PLEASE NOTE!
Some dishes are not recommended "Well Done".*

SÅSER

Sauces

SAUCE BÉARNAISE*

TRYFFELAIOLI

Truffle Aioli.

LIME- OCH VITLÖKSSMÖR*

Lime and Garlic Butter.

SALSA ROMESCO **/**

Rostad paprika, mandel, hasselnötter och vitlök.

Roasted peppers, almonds, hazelnuts and garlic.

EXTRA SÅS **20:-**

Additional Sauce.

TILLBEHÖR

Side dishes

POMMES FRITES

French Fries.

ROSTAD POTATIS

Roasted potatoes.

POTATISKROKETTER */**

Med gruyère och bacon.

Potato croquettes with gruyère and bacon.

SAUTERAD BABYSPENAT*

Med cocktailtomater, vitt vin och vitlök

With tomatoes, white wine and garlic.

GRÖNSALLAD

Salad.

EXTRA TILLBEHÖR **35:-**

Additional side dishes.

LÄGG TILL

Extra sides

COLESLAW **25:-**

GRILLAD HALLOUMI **45:-**

Grilled Halloumi-cheese.

PIMIENTOS DE PADRON **45:-**

Small green Spanish peppers with a pinch of sea salt.

GRILLAD MAJSKOLV* **20:-**

Grilled corn on the cob.

GRILLADE CHORIZOS **45:-**

Grilled Chorizos.

GRILLAT GÅRDSBACON FRÅN CARLSTRÖMS **65:-**

Bacon from Carlströms.

* Innehåller laktos
Contains lactose

** Innehåller gluten
Contains gluten

*** Innehåller nötter
Contains nuts

Funderingar? Prata gärna med din servitris eller servitör!
Further questions? Talk to your waitress or waiter!

A GRILL MIX

(GÄLLER FÖR MINST 2 PERSONER)

SERVED FOR A MINIMUM OF 2 PEOPLE 395:-/PERS

En av våra absolut mest populära rätter som serveras på en bordsgrill. Top Sirloin Grain Fed, Pluma Iberico, kycklinglårfilé och chorizo. Serveras med rödvinssås, sauce béarnaise, tryffelaioli, salsa romesco och ditt val av tillbehör.

A selection of charcoaled meats, served on a table grill. Top Sirloin, Pluma Iberico, Chicken thigh fillet and chorizo. Served with red wine sauce, sauce béarnaise, Truffle Aioli, salsa romesco and your choice of side dish.

A GRILL DINNER

(GÄLLER FÖR MINST 2 PERSONER)

SERVED FOR A MINIMUM OF 2 PEOPLE 595:-/PERS

Kökets tre-rättersmeny. Till förrätt får ni dela på vår charkbräda.

Som varmrätt serveras ni vår A Grill Mix och som avslutning väljer ni en valfri dessert.

Varmrätten serveras på en bordsgrill.

Chef's three-course menu. Start with our selection of cold cuts on a wooden board.

As main course, enjoy our A Grill Mix. Dinner is rounded off with your choice of dessert.

The main course is served on a table grill.

TILLBEHÖR

Side dishes

POMMES FRITES

French Fries.

ROSTAD POTATIS

Roasted potatoes.

POTATISKROKETTER */**

Med gruyère och bacon.

Potato croquettes with gruyère and bacon.

SAUTERAD BABYSPENAT*

Med cocktailtomater, vitt vin och vitlök

With tomatoes, white wine and garlic.

GRÖNSALLAD

Salad.

EXTRA TILLBEHÖR **35:-**

Additional side dishes.

* Innehåller laktos
Contains lactose

** Innehåller gluten
Contains gluten

*** Innehåller nötter
Contains nuts

Funderingar? Prata gärna med din servitris eller servitör!
Further questions? Talk to your waitress or waiter!

VARMRÄTTER

Mains

AGRILLS BURGARE */** **195:-**

Svensk högrev och bringa med chilimajo, svensk cheddar, grillat gårdsbacon, picklad silverlök, majscolv, coleslaw och pommes frites.

Agrill's burger. Chilli-mayonnaise, coleslaw, cheddar cheese, pickled onion, corn on the cob, bacon and French Fries.

GRILLAD TONFISK **245:-**

Mango- och ingefärssalsa, wasabi, syrad gurka, vattenkrasse och Kai-Lan.

Grilled Tuna Steak with mango- and ginger salsa, wasabi, cucumber, watercress and Kai-Lan.

MOULES FRITES * **225:-**

Blåmusslor, vitt vin, schalottenlök, vitlök, grädde och pommes frites.

Steamed blue mussels in white wine, scallion, garlic, cream and French Fries.

FISK- OCH SKALDJURSGRYTA* **190:-**

Tomat, saffran, grädde, vitlök, ångade rotfrukter och aioli.

Fish- and Seafood stew with tomato, saffron, cream, garlic, steamed vegetables and aioli

HALLOUMIBURGARE ** **180:-**

Chilimajo, coleslaw, picklad silverlök, majscolv och pommes frites.

Halloumi burger. Chilli-mayonnaise, coleslaw, pickled onion, corn on the cob and French Fries.

VEGETARISKT/VEGANSKT

Vår vegetariska/veganska rätt byts ut vecka för vecka. Fråga oss om kvällens alternativ.

Vegetarian or Vegan? Ask us about the evening's options.

BARNMENY

Kids menu

Till samtliga barnrätter ingår majscolv, pommes frites och bearnaisesås

Every dish is accompanied by French Fries, sauce béarnaise and corn on the cob.

HAMBURGERTALLRIK **80:-**

Hamburger.

GRILLAD ROSTBIFF **80:-**

Grilled Top Sirloin.

KYCKLINGLÅRFILÉ. **80:-**

Chicken thigh fillet.

* Innehåller laktos
Contains lactose

** Innehåller gluten
Contains gluten

*** Innehåller nötter
Contains nuts

Funderingar? Prata gärna med din servitris eller servitör!
Further questions? Talk to your waitress or waiter!

OSTAR

Cheeses

Serveras med hemkockt marmelad och tillbehör. Våra svenska ostar kommer från Jürss mejeri i Sörmland. Där tillverkas hantverksmässiga exklusiva ostar på ekologisk mjölk.

Served with homemade marmalade. Our Swedish cheeses comes from Jürss dairy in Sörmland region. It produces exclusive artisanal cheeses from organic milk.

SÖRMLANDS ÄDEL45:-

Blåmögelost. Syrlig med markerad sälta, lagrad 4,5 månader.

Blue cheese. Relatively soft, tangy with a distinct saltiness. Matured for four and a half months.

LINNEA BRIE45:-

Vitmögelost. Mjuk, aromatisk och lätt syrlig.

White mould cheese. Soft, aromatic and slightly tangy.

ÄNGLUNDA45:-

Kittost. Lätt syrlig och mild, aromatisk. Lagrad i 3 månader.

Washed-rind cheese. Aromatic, slightly tangy and mild. Matured for three months.

PECORINO ROMANO45:-

Lagrad italiensk fårost med tydlig sälta och frukt.

Aged Italian sheep's milk cheese with distinct saltiness and fruit.

DESSERTER

Desserts

VARMA MUNKAR *//****95:-

Med hasselnötscreme, hjortronsylt, hallongrädde och kanderad mandel.

Hot donuts with hazelnut cream, cloudberry jam, raspberry cream and candied almond.

ÄPPELPAJ */**95:-

Med calvados, mazarinfyllning, havrecrumble och hemslagen vaniljsås.

Apple Pie with calvados, mazarin filling, crumble and homemade vanilla sauce.

CHOKLADFONDANT */**105:-

Chokladmaräng, chocolate chip cookies och vaniljglass.

Chocolate merengue, chocolate chip cookies and vanilla ice cream.

CRÈME BRULÉE *80:-

Med en kula sorbet

Creme Brulée with a scoop of sorbet.

NÅGOT ENKELT TILL KAFFET

Sweets

SORBET30:-

TURRÓN DE CHOCOLATE */***30:-

Spansk chokladnougat med nötter.

Spanish chocolate Nougat with nuts.

MACARONS */***25:-

Fråga serveringspersonalen efter dagens smaker.

Ask our waiting staff for today's flavors.

* Innehåller laktos
Contains lactose

** Innehåller gluten
Contains gluten

*** Innehåller nötter
Contains nuts

Funderingar? Prata gärna med din servitris eller servitör!
Further questions? Talk to your waitress or waiter!