

# agrill

## MENY

### JULTIDER

Under julbordstiden serverar vi en komprimerad a la carte.  
Vår ordinarie meny med fina nyheter återkommer i januari.

Önskar er en mycket God Jul!

# SNACKS *Appetizers*

<b>PIMIENTOS DE PADRÓN</b> .....	<b>65:-</b>
<i>Små gröna spanska paprikor med en nypa flingsalt. Green Spanish peppers with a pinch of sea salt.</i>	
<b>ROSTADE MARCONAMANDLAR ***</b> .....	<b>45:-</b>
<i>Roasted Marcona almonds.</i>	
<b>MARINERADE KALAMATAOLIVER</b> .....	<b>35:-</b>
<i>Marinated Kalamata olives.</i>	
<b>ROTFRUKTSCHIPS</b> .....	<b>35:-</b>
<i>Rootables chips.</i>	
<b>VITLÖKSBRÖD */**</b> .....	<b>55:-</b>
<i>Garlic bread.</i>	

# FÖRRÄTTER *Starters*

<b>ISBRYTARTOAST **</b> .....	<b>140:-</b>
<i>Räkor, krabba, laxrom och hemslagen majonnäs på citronrostad surdegsbröd. Shrimp, crab, salmon roe and homemade mayonnaise on toasted lemon bread.</i>	
<b>AGRILLS CHARKBRÄDA *</b> .....	<b>155:-</b>
<i>Ett urval av olika charkuterier, ost och tillbehör. Cold cuts. Chef's selection on a wooden board.</i>	
<b>BURRATA MOZZARELLA *</b> .....	<b>145:-</b>
<i>Coeur de Boeuf-tomat, silverlök, citronette &amp; friterad basilika. Coeur de Boeuf tomato, silver onion, citronette &amp; fried basil</i>	

\* 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!*

# KÖTTLISTA

från träkolsgrillen

*Meats from the Charcoal grill*

Allt kött serveras med rödvinssås, grillad majscolv samt ditt eget val av sås och tillbehör.

*Every meat dish is accompanied by red wine sauce, grilled corn on the cob, & your choice of sauce & side dish.*

## **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 Mellansverige.

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

## **RIB EYE 300G . . . . . 385:-**

Entrecôte, Hereford Angus Grain Fed, Australien.

*Hereford Angus Grain Fed, Australia.*

**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

<b>SAUCE BÉARNAISE*</b> .....	
<b>ROSTAD VITLÖKSAIOLI</b> .....	
<i>Roasted garlic aioli.</i>	
<b>CHIMICHURRI</b> .....	
<b>SMAKSATT SMÖR*</b> .....	
<i>Flavoured butter.</i>	
<b>EXTRA SÅS</b> .....	<b>20:-</b>
<i>Additional Sauce.</i>	

# TILLBEHÖR

Side dishes

<b>POMMES FRITES.</b> .....	
<i>French Fries.</i>	
<b>ROSTAD POTATIS</b> .....	
<i>Roasted potatoes in oil, smoked pepper, garlic &amp; chili.</i>	
<b>SALLAD</b> med rättika, tomater, lila morötter & senapsdressing .....	
<i>Salad with black radish, tomato, purple carrots &amp; mustard dressing.</i>	
<b>EXTRA TILLBEHÖR.</b> .....	<b>35:-</b>
<i>Additional side dishes.</i>	

# EXTRA TILLBEHÖR

Extra sides

<b>COLESLAW</b> .....	<b>25:-</b>
<b>GRILLAD HALLOUMI</b> .....	<b>45:-</b>
<i>Grilled Halloumi-cheese</i>	
<b>PIMIENTOS DE PADRON</b> .....	<b>65:-</b>
<i>Small green Spanish peppers with a pinch of sea salt</i>	
<b>GRILLAD MAJSKOLV*</b> .....	<b>20:-</b>
<i>Grilled corn on the cob</i>	
<b>GRILLADE CHORIZOS.</b> .....	<b>45:-</b>
<i>Grilled Chorizos</i>	
<b>GRILLAT GÅRDSBACON</b> .....	<b>65:-</b>
<i>Grilled bacon</i>	

\* 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 \*/\*\* .....205:-

Svensk högrev och bringa med bröd från Skeppshandels stenugnsbageri, chilimajo, pepperjackost, grillat gårdsbacon, picklad rödlök, majskolv, coleslaw och pommes frites.

*Chilli-mayonnaise, Pepper Jack cheese, bacon, pickled onion, corn on the cob, coleslaw & French Fries.*

## GRILLAD TONFISK ..... 255:-

Mango- & ingefärssalsa, wasabi, syrad gurka, vattenkrasse, sparrisbroccoli & sötpotatischips.

*Grilled Tuna Steak with mango- and ginger salsa, wasabi, cucumber, watercress, broccolini & sweet potato chips*

## HALLOUMIBURGARE \*\* ..... 180:-

med bröd från Skeppshandels stenugnsbageri, chilimajo, coleslaw, picklad rödlök, majskolv & pommes frites.

*Halloumi burger. Chilli-mayonnaise, coleslaw, pickled onion, corn & French Fries*

## BARNMENY *Kids menu*

Till samtliga barnrätter ingår majskolv, pommes frites och bearnaisesås

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

### HAMBURGERTALLRIK ..... 80:-

*Hamburger.*

### GRILLAD KYCKLING ..... 90:-

*Grilled chicken.*

### GRILLADE OXFILÉMEDALJONGER ..... 140:-

*Filet of beef.*

# DESSERTER *Desserts*

**CHOKLADFONDANT \*/\*\*** .....105:-

Chokladmaräng, chocolate chip cookies & vaniljglass.

*Chocolate merengue, chocolate chip cookies & vanilla ice cream.*

**NOUGATCRÈME BRULÉE\*** med limekräm ..... 90:-

*With lime creme*

## NÅGOT ENKELT TILL KAFFET

*Sweets*

**SORBET** ..... 30:-

**TURRÓN DE CHOCOLATE \*/\*\*\*** ..... 30:-

Spansk choklad med nötter.

*Spanish chocolate with nuts.*

**MACARONS \*/\*\*\*** ..... 25:-

Fråga serveringspersonalen efter dagens smaker.

*Ask our waiting staff for today's flavors.*

## OSTAR *Cheeses*

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

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

**SÖRMLANDS ÄDEL** ..... 50:-

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

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

**TOMME** ..... 50:-

Syrlig fast vitmögelost, lagrad 3 månader

*Tangy white mould cheese, matured for three months*

**OPPUNDA** ..... 50:-

Kittost. Mjuk med fyllig & mild smak, lagrad 2-3 månader

*Washed-rind cheese. Soft with rich & mild taste, matured for two-three months*

**PECORINO SICILIANO PISTAGE** ..... 50:-

Lagrad italiensk fårost. Kraftig & fyllig smak med pistagemandlar

*Aged Italian sheep's milk cheese. Strong & rich taste with pistachio almonds*

\* 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!*