AGRILL
FOOD & DRINKS

PAKETMENY 2

FÖRRÄTTER/*STARTERS*

Tillägg: 10 g löjrom.
Add 10 g of bleak roe. +35:-

ISBRYTARTOAST*/**
Handskalade räkor, dill, rödlök, pepparrot, majonnäs & smörrostat bröd.
Hand peeled shrimps, dill, red onion, horseradish, mayonnaise & butter toast.

RÅBIFF PÅ SVENSK OXRULLE 80 G - SWE
Dijonnaise, saltgurka, picklade senapsfrön, silverlök, potatiskrisp, kapris & Efterglöd-ost.
Steak Tartare (80 g), dijonnaise, salt pickled cucumber, pickled mustard seeds, white onion, capers, potato crisp & Efterglöd cheese.

HUVUDRÄTTER/*MAIN COURSES*

STRIPLOIN GRAIN FED CA 250G - ARG
Ryggbiff med fettkappa av rasen Black Angus. Grain fed 150 d. Serveras med grönsallad med parmesan, majskolv, sauce bearnaise*, rödvinssås & pommes frites.
OBS! Köttet grillas medium rare, om inget annat anges vid beställning.
Striploin Grain Fed 150 d, Black Angus. Well-marbled & flavourful cut. Served with green salad with parmesan, corn on the cob, sauce bearnaise, red wine sauce & Fries.*
Cooked medium rare unless otherwise is specified.

UGNSBAKAD RÖDING*
Brynt soja- & citronsmör, ostronskivling, spetskål, forellrom, friterad kapris & dillsmörslungad Amandinepotatis.
Oven baked Arctic Char with browned soy & lemon butter, oyster mushroom, pointed cabbage, trout roe, capers & buttered Amandine potatoes in dill.

DESSERT

CRÈME BRULÉE

3 rätter/*3 courses:* 710:-/p
2 rätter (förrätt+huvudrätt)/*2 courses (starter+main course)*: 595:-/p
2 rätter (huvudrätt+dessert)/*2 courses (main course+dessert)*: 530:-/p

Lägg till vinpaket med tre utvalda viner (minimum 4 personer)
Add our wine package with three selected wines (minimum 4 people)

STANDARD: 425:-/p
PREMIUM: 550:-/p

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