AGRILL
FOOD & DRINKS

PAKETMENY 3

FÖRRÄTTER/*STARTERS*

ISBRYTARTOAST*/**

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

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*

OXFILÉ PREMIUM CA 200G

Den möraste köttdetaljen. Ursprung varierar. Serveras med grönsallad med parmesan, majskolv, sauce bearnaise*, rödvinssås & pommes frites.
OBS! Köttet grillas medium rare, om inget annat anges vid beställning.
Beef Tenderloin. The most tender cut of beef. Origin may vary. 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:* 765:-/p
2 rätter (förrätt+huvudrätt)/*2 courses (starter+main course)*: 650:-/p
2 rätter (huvudrätt+dessert)/*2 courses (main course+dessert):* 590:-/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