

agrill

HELG MENY

SNACKS *Appetizers*

PATA NEGRA 50G	120:-
<i>Tunna skivor av den spanska ekollonätande svarta grisen, lagrad i 24-28 månader</i> <i>Thin slices from the Spanish acorn-eating black pig, aged for 24-28 months</i>	
PIMIENTOS DE PADRÓN	65:-
<i>Små gröna spanska paprikor med en nypa flingsalt</i> <i>Small green Spanish peppers with a pinch of sea salt</i>	
ROSTADE MARCONAMANDLAR ***	45:-
<i>Roasted Marcona almonds</i>	
MARINERADE KALAMATAOLIVER	35:-
<i>Marinated Kalamata olives</i>	
VITLÖKSBRÖD */**	55:-
<i>Garlic bread</i>	
ROTFRUKTSCHIPS	35:-
<i>Rootables chips</i>	

FÖRRÄTTER *Starters*

OSTRON FINE DE CLAIRE, NORMANDIE	1st 35:- 6st 175:- 12st 315:-
<i>med schalottenlöksvinaigrett, wasabisoja & citron. Serveras torsdag-lördag - Begränsat antal!</i> <i>Oysters with shallot flavoured vinaigrette, wasabi soy & lemon - limited amount!</i>	
ETT OSTRON MED ETT GLAS CHAMPAGNE	160:-
<i>Oyster with a glass of champagne</i>	
ISBRYTARTOAST **	140:-
<i>Räkor, kräfta, laxrom & hemslogen majonnäs på citronrostat surdegsbröd</i> <i>Shrimp, crayfish, salmon roe & homemade mayonnaise on toasted lemon bread</i>	
AGRILLS CHARKBRÄDA *	155:-
<i>Ett urval av olika charkuterier, ost & tillbehör</i> <i>Chef's selection of cold cuts</i>	
MOULES MARINIÈRES *	125:-
<i>Blåmusslor, vitt vin, schalottenlök, vitlök & grädde</i> <i>Steamed blue mussels in white wine, scallion, garlic & cream</i>	
CHÈVRE CHAUD */**/**	140:-
<i>med äppelcidermarinerade betor, honung & valnötter på rostat bröd</i> <i>with beets marinated in apple cider vinegar & honey, walnuts on toasted bread</i>	
GAMBAS SERRANO	130:-
<i>Heta vildfångade argentinska rödräkor med chili & vitlök</i>	

* Innehåller laktos ** Innehåller gluten *** Innehåller nötter Funderingar? Prata gärna med din servitris eller servitör!
Contains lactose Contains gluten Contains nuts Further questions? Talk to your waitress or waiter!

KÖTTLISTA *Meats*

Från träkolsgriellen.

Allt kött serveras med semitorkad tomat, grillad majscolv, en valfri sås & ett tillbehör

From the Charcoal grill. Every meat dish is accompanied by semi-dried tomato grilled corn on the cob, & your choice of sauce & side dish

PRIME CUTFRÅGA OSS

Kökschefens utvalda detaljer. Från vår separata köttlista.

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

PLUMA IBERICO BELLOTA, PATA NEGRA 225G 305:-

Saftig, mör & väldigt smakrik fjäderformad detalj med mycket marmorering från den spanska ekollonätande svarta grisens framdel. Rekommenderas medium well.

Juicy, tender & very flavorful feather shaped cut with a lot of marbling from the Spanish acorn-eating black pig. Recommended medium well.

OXFILÉ PREMIUM 200G 375:-

Den möraste kött detaljen, från gårdar i Mellansverige.

Beef Tenderloin is the most tender cut. From local farms in Central Sweden.

STRIPLOIN 300G 355:-

Ryggbiff av Black Angus & Hereford, Grain Fed USA.

Väl marmorerat & smakrikt kött. Kommer med fettkappa som ger köttet extra smak.

Well-marbled & flavorful cut.

TOP SIRLOIN 250G 275:-

Rostbiff av Black Angus & Hereford, Grain Fed, USA

God & mör ryggdetalj, smakrik men samtidigt magert kött. Rekommenderas medium.

A nice & tender cut, tasty but at the same time a lean meat. Recommended medium.

RIB EYE 300G 385:-

Entrecôte av Hereford & Angus, Grain Fed, Australia.

Mör & smakrik detalj tack vare sin rika marmorering.

Tender & flavorful cut, thanks to its rich marbling.

KYCKLING STEAK 220G 215:-

Klubbfilé med skinn. Gårdsmärkt, Sverige.

Mör, saftig & smakrik urbenad kycklingklubba. Skinnet ger filén en härligt krispig textur.

Boneless Chicken leg. Farm labeled, Sweden.

Juicy, tender & tasteful. The skin gives the fillet a wonderfully crispy texture.

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*

EN KLASSISK RÖDVINSSÅS *Red wine sauce*

SAUCE BÉARNAISE*

TRYFFELAIOLI *Truffle aioli*

ROSMARIN- & TIMJANSMÖR* *Rosemary- & thyme butter*

MOJO ROJO** Rostad paprika, vitlök, chili & bröd. *Roasted pepper, garlic, chili & bread.*

TILLBEHÖR *Sides*

POMMES FRITES *Fries*

ROSTAD POTATIS *Roasted potatoes in oil, smoked pepper, garlic & chili*

ROSTADE BETOR & MORÖTTER I ROSMARIN- & TIMJANSMÖR*
Roasted beets & carrots in rosemary- & thyme butter

POTATISPURÉ MED RIVEN PARMESAN* *Potato pureé with grated Parmesan*

SALLAD*/*** hyvlade betor, rostad flagad mandel, honung-dijonvinegrette & chèvre
Salad with sliced beets, roasted almond flakes, honey & Dijon mustard vinaigrette & chèvre

EXTRA TILLBEHÖR *Extra sides*

RÖD COLESLAW <i>Red coleslaw</i>	35:-
GRILLAD HALLOUMI <i>Grilled halloumi-cheese</i>	45:-
GRILLAD MAJSKOLV* <i>Grilled corn on the cob</i>	20:-
GRILLADE CHORIZOS <i>Grilled chorizos</i>	45:-
GRILLAT GÅRDSBACON <i>Grilled bacon</i>	65:-
SÖTPOTATISPOMMES <i>Sweet potato fries</i>	65:-

* Innehåller laktos ** Innehåller gluten *** Innehåller nötter Funderingar? Prata gärna med din servitris eller servitör!
Contains lactose Contains gluten Contains nuts Further questions? Talk to your waitress or waiter!

HUVUDRÄTTER *Mains*

- AGRILLS BURGARE */**** 210:-
Svensk högrev & bringa, svartpepparmajo, Svarta Sara, gårdsbacon, picklad rödlök, majscolv, röd coleslaw, briochebröd & pommes frites.
Swedish Chuck roll & Brisket, black pepper mayonnaise, Svarta Sara-cheese, bacon, pickled red onions, corn cob, red coleslaw, brioche bread & fries.
- BOOKMAKER TOAST**** Oxfilé, senapscreme, äggula, pepparrot & pommes frites 185:-
Tenderloin with a mustard cream, yolk, horse-radish & Fries.
- MOULES FRITES*** 225:-
Blåmusslor, vitt vin, schalottenlök, vitlök, grädde & pommes frites.
Steamed blue mussels in white wine, scallion, garlic, cream & Fries.
- GRILLAD TONFISK** 260:-
Mango- & ingefärssalsa, wasabimajo, syrad gurka, sparrisbroccoli & lotuschips.
Tuna Steak, mango- & ginger salsa, wasabi mayo, cucumber, broccolini & lotus chips.
- FISK- & SKALDJURSGRYTA**** Tomat, saffran, vitlök, citronkrutonger & citronaioli 235:-
Fish- & Seafood stew with tomato, saffron, garlic, lemon croutons & lemon aioli.
- HALLOUMIBURGARE**** 180:-
Svartpepparmajo, picklad rödlök, röd coleslaw, majscolv & pommes frites.
with black pepper mayonnaise, pickled red onions, red coleslaw, corn cob, brioche bread & fries.
- VEGOBURGARE **** 195:-
på ärtprotein & rödbetsjuice med garbanzo-aioli, picklad rödlök, majscolv & pommes frites.
Pea protein & beetroot juice, garbanzo-aioli, pickled red onions, corn cob & fries.
- TUNA TATAKI SALAD** 235:-
Halstrad tonfisk i togarashi & sesamfrön, syrade grönsaker, picklade smälökar, avokado, edamamebönor, avokado- & wasabi creme & lotuschips.
Seared tuna in togarashi & sesame, soured vegetables, pickled onions, avocado, edamame beans, wasabi- & avocado creme & lotus chips.
- RÄKSALLAD**** 180 g handskalade räkor, tomat, ägg, sparris, krutonger & citronaioli. 195:-
Shrimp salad. 180 g peeled shrimps, salad, tomato, egg, asparagus, croutons & lemon aioli.
- RÄKSMÖRGÅS **** 180 g handskalade räkor, sallad, tomat, picklad rödlök, ägg & citronaioli. . . 225:-
Shrimp sandwich. 180 g peeled shrimps, salad, tomato, pickled red onions, egg & lemon aioli.

BARNMENY *Kids menu*

Till samtliga barnrätter ingår majscolv, pommes frites & bearnaisesås
Every dish is accompanied by Fries, sauce béarnaise & corn on the cob.

- HAMBURGERTALLRIK 100% SVENSKT NÖTKÖTT *Hamburger*** 105:-
- GRILLAD ROSTBIFF MÖRT & SMAKRIKT KÖTT *Grilled Top Sirloin.*** 90:-
- KYCKLING STEAK KLUBBFILÉ *Boneless Chicken leg.*** 85:-
- HALLOUMIBURGERTALLRIK *Halloumiburger*** 80:-

DESSERTER *Desserts*

CRÈME BRULÉE* med en kula sorbet.	90:-
Klassisk med smak av vanilj <i>Classic Crème Brulée</i>	
TRILOGI PÅ PANNACOTTA*/**	95:-
Vit choklad, lime, blåbär & havreflarn <i>Pannacotta trilogy with white chocolate, lime, blueberry & oatmeal wafer</i>	
HJORTRON & CITRON** (vegan)	105:-
Hjortronparfait, citroncreme, cookie crumble & rårörda hjortron <i>Cloudberry parfait with lemon cream, cookie crumble & raw cloudberrries</i>	

NÅGOT ENKELT TILL KAFFET

Sweets

SORBET/GLASS* <i>Ice cream</i>	30:-
MACARONS*/***	25:-
Fråga serveringspersonalen efter dagens smaker <i>Ask our waiting staff for today's flavors</i>	
CHOKLADTRYFFEL* <i>Chocolate Truffle</i>	30:-

* Innehåller laktos ** Innehåller gluten *** Innehåller nötter Funderingar? Prata gärna med din servitris eller servitör!
Contains lactose Contains gluten Contains nuts Further questions? Talk to your waitress or waiter!