

**agrill**

**HELG MENY**

# SNACKS *Appetizers*

<b>PATA NEGRA 50G</b> . . . . .	<b>120:-</b>
<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>	
<b>PIMIENTOS DE PADRÓN</b> . . . . .	<b>65:-</b>
<i>Små gröna spanska paprikor med en nypa flingsalt</i> <i>Small 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>VITLÖKSBRÖD */**</b> . . . . .	<b>55:-</b>
<i>Garlic bread</i>	
<b>ROTFRUKTSCHIPS</b> . . . . .	<b>35:-</b>
<i>Rootables chips</i>	

# FÖRRÄTTER *Starters*

<b>OSTRON FINE DE CLAIRE, NORMANDIE</b> . . . . .	<b>1st 35:- 6st 175:- 12st 315:-</b>
<i>med schalottenlöksvinnägrett, wasabisoja &amp; citron. Serveras torsdag-lördag - Begränsat antal!</i> <i>Oysters with shallot flavoured vinaigrette, wasabi soy &amp; lemon - limited amount!</i>	
<b>ETT OSTRON MED ETT GLAS CHAMPAGNE</b> . . . . .	<b>160:-</b>
<i>Oyster with a glass of champagne</i>	
<b>ISBRYTARTOAST **</b> . . . . .	<b>140:-</b>
<i>Räkor, kräfta, laxrom &amp; hemslagen majonnäs på citronrostad surdegsbröd</i> <i>Shrimp, crayfish, salmon roe &amp; homemade mayonnaise on toasted lemon bread</i>	
<b>AGRILLS CHARKBRÄDA *</b> . . . . .	<b>155:-</b>
<i>Ett urval av olika charkuterier, ost &amp; tillbehör</i> <i>Chef's selection of cold cuts</i>	
<b>MOULES MARINIÈRES *</b> . . . . .	<b>125:-</b>
<i>Blåmusslor, vitt vin, schalottenlök, vitlök &amp; grädde</i> <i>Steamed blue mussels in white wine, scallion, garlic &amp; cream</i>	
<b>BURRATA MOZZARELLA*</b> . . . . .	<b>145:-</b>
<i>med Vikentomater &amp; basilikaolja</i> <i>Swedish tomatoes &amp; basil oil</i>	
<b>GAMBAS SERRANO (ASC-MÄRKT)</b> . . . . .	<b>130:-</b>
<i>Heta vildfångade rödräkor med chili &amp; vitlök</i> <i>Red shrimps with garlic &amp; serrano chili</i>	
<b>TOMATSALLAD</b> . . . . .	<b>95:-</b>
<i>Vikentomater &amp; basilikaolja</i> <i>Swedish tomatoes &amp; basil oil</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 semitorkade cocktailtomater, grillad majscolv, en valfri sås & ett tillbehör

*From the Charcoal grill. Every meat dish is accompanied by semi-dried cocktail tomatoes grilled corn on the cob & your choice of sauce & 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 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:-**

Svenskt premiumkött. Den möraste kött detaljen, från gårdar i Mellansverige.

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

## **ENTRECÔTE PREMIUM 300G** ..... **385:-**

Svensk premium-entrecôte från olika gårdar i Syd- & Mellansverige.

Mör & smakrik detalj tack vare sin rika marmorering.

*Rib Eye. Tender & flavorful cut, thanks to its rich marbling. From farms in South- and Central Sweden.*

## **STRIPLOIN GRAIN FED 300G** ..... **365:-**

Ryggbiff med kappa av Hereford, Angus och Santa Gertrudis, Australien.

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

*Striploin, Australia. Well-marbled & flavorful cut.*

## **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.*

## **STEKGRADER** *Cooking temperature*

**BLEU:** Ljummen med rå kärna. Barely warm, raw to the core.

**RARE:** Ljummen med halvrå kärna. Tepid, semi-raw to the core - 40°

**MEDIUM RARE:** Halvtillagad med röd kärna. Half-cooked to the core - 45°

**MEDIUM:** Tillagad med rosa kärna. Medium-cooked to the core - 55°

**MEDIUM WELL:** Tillagad med liten rosa kärna.

Cooked to the core, the meat is only pink in the middle-65°

**WELL DONE:** Tillagad med grå genomstekt kärna.

Cooked to the core. The meat is grey from the surface to the core - 75+°

**OBSERVERA!** Kött som grillas well done tappar ofta sin karaktär & kan upplevas segt & torrt.

**PLEASE NOTE!** Meat that is cooked well done often loses its character & may be perceived as tough & dry.

## SÅSER *Sauces*

EN KLASSISK RÖDVINSSÅS *Red wine sauce*

SAUCE BÉARNAISE\*

RAMSLÖKSAIOLI *Ramson aioli*

CHORIZOSMÖR\* *Chorizo butter*

PICO DE GALLO

EXTRA SÅS ..... 20:-

## TILLBEHÖR *Sides*

POMMES FRITES *Fries*

BAKAD POTATIS MED ÖRTSMÖR\* *Baked potato with herb butter*

SMÖRSLUNGADE SOMMARPRIMÖRER\* *Seasonal vegetables in butter*

POTATISSALLAD MED DIJONSENAP, DRAGON, RÖDLÖK & KAPRIS  
*Potato salad with Dijon, estragon, red onions & capers*

SIDE CEASAR\*/\*\*

Romansallad, Parmigiano-Reggiano, chorizocrisp, krutonger & caesardressing  
*With Romaine, Parmesan cheese, chorizo crisp, croutons & dressing*

EXTRA SIDE ..... 45:-

## EXTRA TILLBEHÖR *Extra sides*

GRILLAD HALLOUMI *Grilled halloumi-cheese* ..... 45:-

GRILLAD MAJSKOLV\* *Grilled corn on the cob* ..... 20:-

GRILLADE CHORIZOS *Grilled chorizos* ..... 45:-

GRILLAT GÅRDSBACON *Grilled bacon* ..... 65:-

SÖTPOTATISPOMMES *Sweet potato fries* ..... 65:-

\* 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!*

# HUVUDRÄTTER *Mains*

- AGRILLS BURGARE \*/\*\*** På svensk högrev & bringa . . . . . **210:-**  
med svartpepparmajodipp, cheddarost, gårdsbacon, picklad rödlök, majscolv & pommes frites.  
*Swedish Chuck roll & Brisket, black pepper mayonnaise dip, cheddar cheese, bacon, pickled red onions, corn cob & fries.*
- BOOKMAKER TOAST\*\*** Oxfilé, senapscreme, äggula, pepparrot & pommes frites . . . . . **225:-**  
*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:-**  
Svartpepparmajodipp, picklad rödlök, majscolv & pommes frites.  
*with black pepper mayonnaise dip, pickled red onions, corn cob & pommes frites.*
- 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 . . . . . **225:-**  
*Shrimp salad. 180 g peeled shrimps, salad, tomato, egg, asparagus, croutons & lemon aioli.*
- RÄKSMÖRGÅS \*\*** . . . . . **225:-**  
180 g handskalade räkor, rostat levainbröd, sallad, tomat, picklad rödlök, ägg & citronaioli  
*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 RYGGBIFF VÄLMARMORERAT & SMAKRIKT KÖTT *Grilled Striploin*** **120:-**
- KYCKLING STEAK KLUBBFILÉ *Boneless Chicken leg.*** . . . . . **85:-**
- HALLOUMIBURGERTALLRIK *Halloumiburger*** . . . . . **80:-**

# DESSERTER *Desserts*

**CRÈME BRULÉE\*** med en kula sorbet. . . . . **95:-**  
Klassisk med smak av vanilj  
*Classic Crème Brulée*

**SALT `N SWEETIE\*\*/\*\*** . . . . . **95:-**  
Brownie, karamelliserad vaniljglass, salt kolasås & rostade hasselnötter  
*Brownie, caramelized vanilla ice cream, salted caramel sauce & roasted hazelnuts*

## NÅGOT ENKELT TILL KAFFET

*Sweets*

**SORBET/GLASS\*** *Ice cream* . . . . . **30:-**

**MACARONS\*/\*\*** . . . . . **25:-**  
Fråga serveringspersonalen efter dagens smaker  
*Ask our waiting staff for today's flavors*

**CHOKLADTRYFFEL\*** *Chocolate Truffle* . . . . . **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!*