

# KÖTTLISTA / MEAT LIST

**Alla rätter på köttlistan serveras med pommes, bearnaise smaksatt med hängmörad talg & tomatsallad med riven pepparrot.**

*All cuts are served with fries, sauce bearnaise & tomato salad with horseradish*

**Smak, Marmorering och Mörhet graderas 1 - 12**

*Taste, Marbling and Tenderness are graded 1-12*

## Entrecôte / Ribeye 250 gram

Entrecôte / Ribeye, Mjölkkö, Polen, 250 gr  
Smak 7/12 Marmorering 7/12 Mörhet 8/12 525

Entrecôte / Ribeye, SRB, Sverige, 250 gr  
Smak 7/12 Marmorering 8/12 Mörhet 7/12 525

Entrecôte / Ribeye, Black/Red Angus, Argentina, 250 gr  
Smak 8/12 Marmorering 7/12 Mörhet 7/12 495

Entrecôte / Ribeye, Highland Cattel, Skottland, 250 gr  
Smak 8/12 Marmorering 6/12 Mörhet 7/12 525

## Biff / Sirloin 250 gram

Biff / Sirloin, Black Angus, USA, 250 gr  
Smak 7/12 Marmorering 8/12 Mörhet 8/12 545

Biff / Sirloin, Highland Cattel, Skottland, 250 gr  
Smak 8/12 Marmorering 6/12 Mörhet 7/12 485

Biff / Sirloin, Mjölkkö, Sverige, 250 gr  
Smak 8/12 Marmorering 7/12 Mörhet 7/12 525

**Vänligen vänd på sidan  
Please turn the page**

## Övrigt / Specials

<b>Omelett med pata negra, piquillos, dagens ost &amp; grönsallad</b>	145
<i>Omelette with pata negra, piquillos, today's cheese &amp; salad</i>	
<b>Bratwurst med sauerkraut &amp; AG´s senap</b>	175
<i>Bratwurst with sauerkraut &amp; AG´s mustard</i>	
<b>Oxfilet tartar med guanciaie majonnäs, gravad äggula, cornichons &amp; pamesanchips</b>	175/245
<i>Tenderloin tartare with guanciaie mayonnaise, cured egg yolk, ' cornichons &amp; parmesan chips</i>	
<b>Biff Rydberg</b>	325
<i>A swedish classic with diced filet of beef, egg &amp; mustardcrème</i>	
<b>Bookmaker biff med pepparrot, äggula &amp; rödvinsås</b>	325
<i>Bookmaker sirloin with horseradish, egg yolk &amp; redwinesauce</i>	
<b>Entrecôte / Ribeye, Grand Cru, Bohuslän, 60 mån, Sverige, 250 gr</b>	
<b>Hängmörad i 6 veckor sedan stöpt i rostad talg i 6 veckor</b>	
<i>Smak 11/12 Marmorering 8/12 Mörhet 8/12</i>	795
<b>Biff / Sirloin, Grand Cru, Småland, 94 mån, Sverige, 250 gr</b>	
<b>Hängmörad i 6 veckor sedan stöpt i rostad talg i 6 veckor</b>	
<i>Smak 11/12 Marmorering 8/12 Mörhet 8/12</i>	795
<b>Entrecôte / Ribeye, Stone Axe Wagyu, Australien 300 gr</b>	
<i>Smak 9/12 Marmorering 11/12 Mörhet 11/12</i>	1995