

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, Highland Cattle, 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 8/12 565

Biff / Sirloin, Highland Cattle, 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

Vill ni prova flera bitar? Fråga om mixedgrill

Would you like to try different cuts? Ask for a mixedgrill

Vänligen vänd på sidan

Please turn the page

Övrigt / Specials

Sobrasada toast med vitlökshonung	85
<i>Sobrasada toast with garlic honey</i>	
AG´s nötrygg 100gr med chimichurri	125
<i>AG´s beef 100gr with chimichurri</i>	
Omelett med pata negra, piquillos, dagens ost & grönsallad	145
<i>Omelette with pata negra, piquillos todays cheese & salad</i>	
Ossobuco med krämig polenta	185
<i>Ossobuco with creamy polenta</i>	
Tartar med gochujangmajonnäs, picklad gurka, sesamfrön & nashipäron	175/245
<i>Tartare with gochujang mayonnaise, pickled cucumber, sesame seeds & nashi pear</i>	
Charktallrik med marconamandlar, färska oliver, banderillas & ost	265
<i>Assorted cold cuts with marcona almonds, green olives, banderillas & cheese</i>	
Stekt fläskkotlett av Duroc, friterad potatis & pimenton aioli	295
<i>Pork chop of Duroc, deep-fried potatoes & pimenton aioli</i>	
Biff Rydberg	325
<i>A swedish classic with diced filet of beef, egg & mustardcrème</i>	
Bookmaker biff med pepparrot, äggula & rödvinsås	395
<i>Bookmaker sirloin with horseradish, egg yolk & redwinesauce</i>	