

# KÖTTLISTA / MEAT LIST

**Alla rätter på köttlistan serveras med pommes, bearnaise smaksatt med hängmörad talg & haricots verts**

*All cuts are served with fries, sauce bearnaise & green beans*

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

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

## Entrecôte / Ribeye 250 gram

Entrecôte / Ribeye, Mjölkkö, Polen

*Smak 7/12 Marmorering 8/12 Mörhet 8/12*

545

Entrecôte / Ribeye, SRB, Sverige

*Smak 7/12 Marmorering 7/12 Mörhet 7/12*

555

Entrecôte / Ribeye, "Grand Cru", SLB, Sverige Hängmörad 10 veckor

*Smak 11/12 Marmorering 9/12 Mörhet 10/12*

995

## Biff / Sirloin 250 gram

Biff / Sirloin, Mjölkkö, Sverige

*Smak 8/12 Marmorering 8/12 Mörhet 7/12*

525

Biff / Sirloin, Highland Cattle, Skottland

*Smak 8/12 Marmorering 6/12 Mörhet 6/12*

535

Biff / Sirloin, Black Angus, USA Prime

*Smak 6/12 Marmorering 8/12 Mörhet 9/12*

635

## Övriga detaljer / Other cuts

Oxfilé / Beef Tenderloin, SRB, Halland, Sverige, 150 g <i>Smak 7/12 Marmorering 5/12 Mörhet 10/12</i>	495
Picanha, Japanese Black, Stone Axe, Australien, 200 g <i>Smak 10/12 Marmorering 10/12 Mörhet 10/12</i>	895
Zabuton, Japanese Black, Stone Axe, Australien, 200 g <i>Smak 9/12 Marmorering 11/12 Mörhet 10/12</i>	955
Biff / Sirloin, Japanese Black, Kagoshima, Japan, 100 g <i>Smak 8/12 Marmorering 12/12 Mörhet 12/12</i>	995
Porterhouse "Supreme" Mjölkkö, Sverige, hängmörad 10 veckor, 600g <i>Smak 11/12 Marmorering 9/12 Mörhet 10/12</i>	1195
Biff / Sirloin, Japanese Black, Stone Axe, Australien, 300 g <i>Smak 9/12 Marmorering 11/12 Mörhet 11/12</i>	1995

## FÖRRÄTTER/STARTERS

<b>Halstrad kronärtskocka med paprikasås</b> <i>Charred artichoke with bellpepper sauce</i>	75
<b>Sobrasada toast med honung</b> <i>Sobrasada toast with honey</i>	85

**Julspecial :**  
**AG´s Julskinkemacka med  
ölstuvad grönkål & senap**  
**165**

**Veckans lunch:**  
**Lamminnerfilé med  
ratatouille & rostad potatis**  
**195**