

# AGRILL

FOOD & DRINKS

## HELG PÅ AGRILL

**Njut av helgen på Agrill, intill Mälaren i Västerås.**

*På menyn finns alltid en enklare daglig lunchrätt och ett urval från vår à la carte.  
Helglunchmeny serveras mellan 12.00-16.00 alla helgdagar. Kaffe ingår.*

*Full à la carte från 16.00.*

## DAGENS LUNCH

**Lördag 30 nov 155 kr**

*Högrevsgröta med rökt sidfläsk, champinjoner och potatispuré*

## SNACKS

**PATA NEGRA 50G 120 kr**

*Tunna skivor av den spanska ekollonätande svarta grisen, lagrad i 24-28 månader*

**PIMIENTOS DE PADRÓN 65 kr**

*små gröna spanska paprikor med en nypa havssalt*

**ROSTADE MARCONAMANDLAR 50 kr**

**MARINERADE KALAMATAOLIVER 45 kr**

**VITLÖKSBRÖD 55 kr**

**ROTFRUKTSCHIPS 45 kr**

# AGRILL

FOOD & DRINKS

## FÖRRÄTTER

### OSTRON FINE DE CLAIRE, NORMANDIE

1 st - **135 kr**

6 st - **175 kr**

12 st - **315 kr**

*med schalottenlöksvinägrett, wasabisoja & citron. Serveras torsdag-lördag - Begränsat antal!*

### ETT OSTRON MED ETT GLAS CHAMPAGNE 160 kr

#### ISBRYTARTOAST 145 kr

*med räkor, kräfta, laxrom och hemslagen majonnäs på citronrostat surdegsbröd*

#### MOULES MARINIÉRES 125 kr

*Blåmusslor, vitt vin, schalottenlök, vitlök och grädde.*

#### BURRATA MOZZARELLA 145 kr

*med vildtomater, silverlök & basilikaolja*

#### AGRILLS CHARKBRÄDA 155 kr

*Ett urval av olika charkuterier, ost och tillbehör*

#### GAMBAS AL PIL PIL 150 kr

*Heta argentinska vildfångade rödräkor med chili & vitlök*

## KÖTTLISTA

**Från träkolsgrillen. Allt kött serveras med grillad majscolv, en valfri sås & ett valfritt tillbehör.**

### "PRIME CUT"

*Kökschefens utvalda detaljer från vår separata köttlista. Fråga oss!*

#### PLUMA IBERICO, PATA NEGRA 225 G 305 kr

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

#### OXFILÉ PREMIUM 200 G 390 kr

*Den möraste kött detaljen, från gårdar i Mellansverige.*

#### STRIPLOIN 300 G 375 kr

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

# AGRILL

FOOD & DRINKS

---

*smakrikt kött. Kommer med fettkappa som ger köttet extra smak.*

## **ENTRECÔTE PREMIUM 300 G 385 kr**

*Svensk premium-entrecôte från olika gårdar i Syd- & Mellansverige. Mör & smakrik detalj tack vare sin rika marmorering*

## **LAMMROSTBIFF 295 kr**

*Svenskt lamm. Mör detalj med fettkappa som ger köttet karaktär & smak. Rek. medium.*

## **KYCKLING STEAK 220G 215 kr**

*Klubbfilé med skinn. Gårdsmärkt, Sverige.*

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

### **Såser**

*EN KLASSISK RÖDVINSSÅS*

*SAUCE BÉARNAISE*

*MURKELSÅS*

*GOCHUJANG-AIOLI*

*KANTARELLSMÖR*

*SALSA VERDE*

### **Tillbehör**

*POMMES FRITES*

*ROSTAD POTATIS i olja, rökt paprika, chili och vitlök*

*SIDE CEASAR med romansallad, hyvlad Parmigiano-Reggiano, baconcrisp, krutonger & caesardressing*

*Extra tillbehör: 45:-*

*Extra sås: 30:-*

# AGRILL

FOOD & DRINKS

## EXTRA TILLBEHÖR

**POTATISGRATÄNG MED VÄSTERBOTTENOST 65 kr**

**SÖTPOTATISPOMMES 65 kr**

**POTATISKROKETTER MED GRUYÈRE 65 kr**

**GRILLADE PRIMÖRER 65 kr**

*med brynt smör, vitlök, rosmarin & timjan*

**STUVAD GRÖNKÅL MED TRYFFELOLJA 65 kr**

**GRILLAD HALLOUMI 65 kr**

**GRILLAT GÅRDSBACON 65 kr**

**GRILLADE CHORIZOS 50 kr**

**GRILLAD MAJSKOLV 20 kr**

# AGRILL

FOOD & DRINKS

## VARMRÄTTER

### **AGRILLS BURGARE 210 kr**

*Svensk högrev & bringa, svartpepparmajodipp, cheddarost, grillat bacon, picklad rödlök, majscolv & pommes frites.*

### **MOULES FRITES 225 kr**

*Blåmusslor, vitt vin, schalottenlök, vitlök och grädde med pommes frites och aioli*

### **BOOKMAKER TOAST 245 kr**

*med oxfilé, senapscreme, äggula, pepparrot och pommes frites*

### **FISK- OCH SKALDJURSGRYTA 235 kr**

*Tomat, saffran, vitlök, citronkrutonger & citronaioli*

### **HALLOUMIBURGARE 190 kr**

*Svartpepparmajodipp, picklad rödlök, majscolv & pommes frites.*

### **GRILLAD TONFISK 290 kr**

*Mango- & ingefärssalsa, sparrisbroccoli, gari, sesamkimchi, picklad vattenmelonrättika, wasabimajo, yuzucreme, rotfruktschips & togarashipudrat friterat rispapper.  
OBS! Tonfisken grillas lätt och serveras röd.*

### **RÄKSMÖRGÅS 225 kr**

*180 g handskalade räkor, sallad, tomat, picklad rödlök, ägg & citronaioli.*

## BARNMENY

**Till samtliga barnrätter ingår majscolv, pommes frites och bearnaisesås**

### **HAMBURGERTALLRIK 105 kr**

### **GRILLAD RYGGBIFF 125 kr**

### **GRILLAD KYCKLINGLÅRFILÉ 85 kr**

### **HALLOUMIBURGERTALLRIK 90 kr**

# AGRILL

FOOD & DRINKS

## DESSERTER

### **CRÈME BRÛLÉE med en kula sorbet 95 kr**

*klassisk med smak av vanilj*

### **BROWNIE 105 kr**

*på choklad & kaffe, kolakräm, espressokräm, brynt smörglass & saltrostade hasselnötter*

### **APPLE PIE DONUT 95 kr**

*Friterad munk med äppelkompott, vaniljkräm & färskostglass*

## NÅGOT ENKELT TILL KAFFET

### **CHOKLADTRYFFEL 30 kr**

### **SORBET/GLASS 30 kr**

*Pris per kula.*

### **MACARON 25 kr**

*Pris per styck.*