

# agnes.

## MENY

### ostron

“Dagens ostron”

#### chark

Fiocco di Prosciutto	175 kr
Salame di Razza	110 kr
Cecina de Rubia Gallega	165 kr
Sobrasada, honung, levain	130 kr
Charkbricka	270 kr

#### mindre

Pimientos de Padrón, grillad citron	105 kr
Boquerones, anchoa, gremolata, pan cristal	120 kr
Friterad kronärtskocka, aioli	130 kr
Ibéricokroetter, pimenton de la vera, aioli	120 kr
Taco, svamp, barbecuesås, syrad rödkål, chili, ingefära, koriander	140 kr
Tonfisksashimi, blodapelsin, leche de tigre, endive, togarashi, sesam, koriander	160 kr
Purjolökstarte, stenbitsrom, gammelknas, crème fraîche	190 kr
Vit sparris, stracciatella, stenbitsrom, citron	180 kr
Gratinerade blåmusslor, café de parissmör, dragon, friterade surdeg	160 kr
Oxtartar, tryffel, havgus, syrad lök, smörstekt toast	190 kr
Friterade vårrullar, fläsk, morot, salladslök, koriander, sesam, “dragon sauce”	160 kr
Gotlandslinser, ramslökspistou, getfärskost, rädisa	180 kr
Tortelloni, torskmousseline, vit sparris, spritärtor, 200 kr rökt beurre blanc	
Pärlihöna, polenta, brynt smör, chimichurri, parmesan	200 kr

#### ost

Comté (ko, opastöriserad)	75 kr
Morbier (ko, opastöriserad)	75 kr
Payoyo cabra (get, pastöriserad)	75 kr
Sølvræv blåmögel (ko, får, opastöriserad)	75 kr
Ostbricka	230 kr

#### större

Spädgris, kimchi, koreansk barbecuesås, sojalök, 720 kr sesamgurka, misomajonnäs, soft buns	
Extra soft bun	30 kr / st
Hängmörad clubstek (ca 900g), potatiskaka, rödvinssås, grillad sallad, chimichurri, ramslök	895 kr

#### efter

Agnes mess “mandel, rabarber, karamell, vanilj”	280 kr
Chokladmousse, havtorn, kaffeglass	120 kr
Tartelette, mango, passionsfrukt, kokosmousse, italiensk maräng	95 kr
Crème brûlée - fläder	90 kr
Madeleinekakor	75 kr
En kula glass / sorbet	55 kr
Chokladtryffel - jordnöt, hallon	55 kr