

agnes.

MENY

ostron

“Dagens ostron”

chark

Salame Toscano	110 kr
Chorizo Ibérico	155 kr
Noir de Bigorre	210 kr
Chark- och ostbricka, oliver	295 kr

mindre

Pimientos de Padrón, grillad citron	105 kr
Boquerones, anchoa, gremolata, pan cristal	120 kr
Friterad kronärtskocka, aioli	130 kr
Ibéricokroketter, pimenton de la vera, aioli	120 kr
Sobrasada, honung, levain	130 kr
Tonfisktemaki, forellrom, wasabi, nori, sesam, shiso	180 kr
Kammussla crudo, flädergurka, apelsin, pistage	170 kr
Friterade vårrullar, spetskål, portabello, morot, glasnudlar, sesam, “dragon sauce”	180 kr
Pulpo, selleri, leche de tigre, yuzu, gurka, koriander	190 kr
Oxtartar, sobrasadamajonnäs, guindillas, manchego, smörstekt bröd	200 kr
Vit sparris, brynt smörhollandaise, noir de bigorre, ramslök	240 kr
Gotlandslinser, grön sparris, morot, gröna bönor, spritärtor, sparrisvelouté, tryffel	210 kr
Makrill, nässlor, knipplök, smörsås, stenbitsrom	220 kr
Ibéricospett char siu, gröna bönor, yuzu, sesam, koriander, thaibasilika	240 kr
Kalvbrässa, grön sparris, spritärtor, toppmurklor, sommartryffel	250 kr

större

Piggvar på ben (ca 350g), vit sparris, spritärtor, stenbitsrom, kokt potatis, brynt smörhollandaise	620 kr
Hängmörad clubstek (ca 900g), friterad potatis, blekselleri, persilja, manchego, rödvinssås, grönsallad	980 kr

ost

Mahon (ko, opastöriserad)	75 kr
Ossau Iraty (får, pastöriserad)	75 kr
Hallands himmel blåmögel (ko, pastöriserad)	75 kr
Ostbricka, marmelad, fröknäcke	195 kr

efter

Agnes mess - maräng, citrongräskola, mango, kokosglass, limebladssorbet, sesam	280 kr
Salt chokladtarte, earl grey-mousse, svartvinbärssorbet	120 kr
Glasrabarber, bavaroise, vit choklad, lemoncurd	120 kr
Crème brûlée - vit miso	95 kr
Madeleinekakor	85 kr
Mandelbiskvi, banan, karamell, choklad	65 kr
En kula glass / sorbet	55 kr

Allergisk? Fråga gärna personalen

Våra ostron är alltid färska och kontrollerade, det finns dock alltid en liten risk för norovirus i råa ostron