

agnes.

MENY

ostron

“Dagens ostron”

chark

| | |
|------------------------------|--------|
| Salamino di cinghiale | 115 kr |
| Chorizo noir de bigorre | 155 kr |
| Jamon ibérico de bellota | 215 kr |
| Chark- och ostbricka, oliver | 295 kr |

mindre

| | |
|--|--------|
| Pimientos de Padrón, grillad citron | 110 kr |
| Boquerones, anchoa, giardiniera, persilja | 140 kr |
| Friterad kronärtskocka, aioli | 130 kr |
| Ibéricokroketter, pimenton de la vera, aioli | 140 kr |
| Snökrabbstartelette, nashipäron, äpple, forellrom, wasabimajonnäs, shiso | 180 kr |
| Sobrasada, honung, levain | 140 kr |
| Friterad räktoast, räkmajonnäs, salsa verde, jordnötsolja, jalapeño, koriander | 210 kr |
| Oxtartar, frisésallad, sardellmajonnäs, parmesan, smörstekt toast | 210 kr |
| Vit sparris, stracciatella, zucchini, röka mandlar, blekselleri, dill | 220 kr |
| Friterad squid, som tam papayasallad, mango, chili, jordnötter, thaibasilika | 190 kr |
| Grillad pulpo, gurka, xo-sås, fisksås, bubu arare, mynta, koriander, thaibasilika | 220 kr |
| Gotlandslinser, ramslökssmör, skärböner, spritärtor, sparrisvelouté, rädisor, Hyrden 24 mån | 230 kr |
| Gös, grön sparris, spritärtor, stenbitsrom, mussel- och grönärtsvelouté, rökt citronmajonnäs, dill | 290 kr |
| Lammtunnbringa, vadouvancurry, vit sparris, ramslök, rapsskott, gravad citron | 290 kr |
| Kalvbräss, karamelliserad roscofflök, tryffelsky, skärböner, spritärtor | 300 kr |

större

| | |
|--|---------|
| Piggvar på ben (ca 350g), vit sparris, stenbitsrom, sandefjordsås, kokt potatis, dill | 650 kr |
| Hängmörad clubstek (ca 900g), grillad sallad, chimichurri, ramslökssmör, rödvinsås, potatis- och havgusostkaka | 1250 kr |

ost

| | |
|--|--------|
| Comté - 30 mån (ko, opastöriserad) | 95 kr |
| Sainte Maure (get, opastöriserad) | 95 kr |
| Sörmlands ädel blåmögel (ko, pastöriserad) | 95 kr |
| Ostbricka, marmelad, fröknäcke | 245 kr |

efter

| | |
|--|----------------|
| Agnes mess - maräng, baconkolasås, nötgranola, blåbärs muffins, fattiga riddare, yoghurtganache, persikoglass, blodapelsinsorbet | 280 kr |
| Inkokt rabarber, yuzuparfait, vaniljganache, kokosglass, thaibasilika | 160 kr |
| Baskisk chokladcheesecake, spritade körsbär, vispgrädde | 150 kr |
| Crème brûlée - lönnsirap | 95 kr |
| Tre små söta | 40 kr / 105 kr |
| - Citrontarte, italiensk maräng | |
| - Marmeladkula | |
| - Kokostosca | |
| Madeleinekakor | 85 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