

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
Ibéricokroetter, 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
Auberginespett, tahiniyoghurt, ras el hanout, hallands siren, honung, granatäpple, mynta	220 kr
Gös, grön sparris, spritärtor, stenbitsrom, mussel- och grönärtsvelouté, rökt citronmajonnäs, dill	290 kr
Lammtunnbringa, vadouvancurry, vit sparris, ramlök, rapsskott, gravad citron	290 kr

större

Piggvar på ben (ca 350g), vit sparris, stenbitsrom, sandefjordsås, kokt potatis, dill	650 kr
Hängmörad clubstek (ca 900g), grillad sallad, chimichurri, ramslöksmör, 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