

## FÖRRÄTTER / STARTERS / GLI ANTIPASTI

Grillat vitlöksbröd. <i>Toasted garlic bread</i> <i>Pane aglio</i>	40:-	Calamari fritti, citron, aioli, persilja. <i>Fried calamari, lemon, aioli, parsley.</i> <i>Calamari fritti alla Romana.</i>	159:-
Focaccia, Italienskt bröd med olivolja och havssalt. <i>Italian Focaccia with olive oil and sea salt.</i> <i>Focaccia con olio e sale.</i>	49:-	Toast Skagen, handskalade räkor, dill, pepparrot, majonnäs, gräddfil, forellrom, grillat lantbröd. <i>Toast Skagen, hand peeled shrimp, dill, horseradish, sour cream, grilled bread, trout roe.</i> <i>Toast Skagen con gamberetti sgusciati a mano, aneto, rafano e panna acida. Servito su una brioche imburrata con punta di caviale di trota.</i>	169:-
Bifftomatsallad. <i>Beef tomatoessalad.</i> <i>Insalata di pomodoro.</i>	75:-	Vitvinskokta blåmusslor, persilja, vitlök, rostat lantbröd. <i>Cooked mussels, parsley, white wine, garlic and Italian bread.</i> <i>Cozze al vapore di vino bianco, aglio, prezzemolo, accompagnato con pane tostato.</i>	155:-
Marinerade oliver. <i>Marinated olives.</i> <i>Olive in salamoia.</i>	55:-	Bruschetta di Mare. Långkokt marinerad scampi och bläckfisk, grillat lantbröd, dillolja, Pecorino Romano. <i>Bruschetta di Mare long boiled marinated scampi and octopus, grilled bread, dill oil, Pecorino Romano.</i> <i>Bruschetta di Mare con scampi e polipo marinati, pane grilliato con olio d'aneto e Pecorino Romano.</i>	165:-
Minestrone-soppa. Klassisk Italiensk vegetarisk soppa serveras med parmesan-chips och grillat vitlöksbröd. <i>Classic Italian vegetarian soup served with parmesan chips and garlic bread.</i> <i>Minestrone classico con chips di parmigiano e pane all'aglio.</i>	149:-	Oxfilécarpaccio, rucola, pinjenötter, svartpeppar, parmesan, tryffelolja. <i>Beef carpaccio, arugula, pine nuts, black pepper, parmesan, truffle oil.</i> <i>Carpaccio di manzo servito con olio tartufato, limone, pinoli guarnito con un' insalatina di rucola e scaglie di parmigiano reggiano.</i>	172:-
Bruschetta, marinerade körsbärstomater, olivolja, vitlök, basilika, San Daniele skinka. <i>Bruschetta, marinated cherry tomatoes, olive oil, garlic, basil, San Daniele prosciutto.</i> <i>Bruschetta con pomodorini marinati, olio d'oliva, aglio e basilico tagliato condita con prosciutto.</i>	129:-		
Mozzarella caprese, napolitansk buffelmozzarella, solmogna tomat, örtmarinerade Toscanaoliver, basilikaolja. <i>Mozzarella caprese, neapolitan buffalo mozzarella, tomatoes, marinated Toscana olives, basil oil.</i> <i>Mozzarella Caprese con mozzarella di bufala napoletana, pomodori di stagione, con olive verdi marinati alle erbe e olio al basilico.</i>	139:-		

## ANTIPASTO

Antipasto misto. Italienska charkuterier, grillade marinerade grönsaker, oliver, grissini, parmesan. <i>Antipasto misto. Italian charcuterie, grilled marinated vegetables, olives, grissina, parmesan.</i> <i>Antipasto misto nostrano con affettato dalle varie regioni, verdure alla griglia, grissini.</i>		Hel 272:-	Halv 169:-
--	--	--------------	---------------

## SKINKA / SALAMI

Porchetta (Roma) 50g	75:-	Salami Finnochina (Roma) 50 g	75:-
Tryffelsalami (Piemonte) 50g	88:-	Prosciutto SanDaniele (Friuli) 50g	88:-

— 1999 —

# AGATON

RESTAURANG  
GAMLA STAN

## SALLADER / SALLADS / INSALATE

Caesarsallad 179:-  
grillad kyckling, knaperstekt bacon,  
örtkrutonger, parmesan.  
*Caesar salad, grilled chicken, crispy bacon, herb  
croutons, parmesan.*  
*Insalata Caesar con pollo, pancetta, crostini e scaglie  
di parmigiano reggiano.*

Räksallad 215:-  
handskalade räkor, avokado, ägg, färsk sparris.  
*Shrimp salad, hand peeled shrimp, avocado, eggs,  
fresh asparagus.*  
*Insalata di gamberi con avocado, uova e asparagi  
freschi.*

Cobbsallad 209:-  
kycklingfilé, Roquefortost, avokado, bacon,  
soltorkade tomater, basilikaolja.  
*Cobbsallad, chicken, Roquefort cheese, avocado, bacon,  
sundried tomatoes, basil oil.*  
*Insalata cobb con filetto di pollo, formaggio Roquefort,  
avocado, pancetta e olio di oliva con basilico.*

Varmrökt laxsallad 189:-  
ägg, rödlök, solrosfrön, rädisor, citron,  
örtagårdsdressing.  
*Smoked salmon sallad, egg, onions, sunflower, radish,  
lemon, herb dressing.*  
*Insalata con filetto di salmone, affumicato con uova  
bollite.*

Chevre och rödbetssallad 189:-  
rostade solrosfrön, tomater, rödlök, gurka  
och honung-chilidressing.  
*Chevre and beetrootsallad, sunflowerseed, tomato,  
onion, cucumber, honey and chilidressing.*  
*Chevre insalata di barbabietola, pomodori, cipolla  
rossa, cetriolo, miele peperoncino.*

## PASTA

Spaghetti Bolognese 169:-  
rosmarindoftande klassisk italiensk  
Bolognese, parmesan.  
*Spaghetti Bolognese, rosemary scented classic Italian  
Bolognese, parmesan.*

Pasta Agaton 189:-  
strimlad oxfilé, säsongens färska svampar,  
talleggio-ost, färska örter, rött vin, grädde.  
*Pasta Agaton, shredded beef, fresh seasonal  
mushrooms, talleggio cheese, fresh herbs, cream.*  
*Pasta Agaton con carne di manzo, funghi di stagione,  
taleggio, erbe fresche e panna.*

Frutti di Mare 215:-  
blåmusslor, scampi, bläckfisk, havskräfta,  
vitlök, vitt vin, tomatås.  
*Frutti di Mare, blue mussels, scampi, squid,  
langoustine, garlic, white wine, tomato sauce.*  
*Frutti di Mare con cozze, scampi, calamari,  
gamberi di mare, aglio e peperoncino in salsa  
di pomodoro.*

Fettuccini med lax 199:-  
färsk grön sparris, handskalade räkor,  
hummersky, vitt vin.  
*Fettuccini with salmon, fresh green asparagus,  
hand peeled shrimps, lobster gravy, white wine.*  
*Fettuccine con salmone, asparagi verdi freschi,  
gamberetti, fondo di aragosta e vino bianco.*

Spaghetti Carbonara 179:-  
bacon, lök, ägg, parmesanost, svartpeppar, grädde.  
*Spaghetti Carbonara, bacon, onion, egg, parmesan  
cheese, black pepper, cream.*  
*Spaghetti Carbonara con pancetta, cipolla, uova,  
parmigiano reggiano, pepe nero e panna.*

Pappardelle med kycklingfilé 189:-  
grädde, babyspenat, vitt vin, tryffelolja,  
vitlök, parmesanost.  
*Pappardelle with chicken, cream, baby spinach, white  
wine, truffel oil parmesan cheese.*  
*Pappardelle con filettini di pollo, spinaci, vino bianco  
con profumo di tartufo bianco Alba.*

Tortellini Quattro Formaggi Tricolori. (veg) 189:-  
Pecorino, gorgonzola, ricotta, parmesansås, olivolja  
extra virgin, basilika.  
*Tortellini Quattro Formaggi Tricolori  
pecorino, gorgonzola, ricotta, parmesan sauce, extra  
virgin olive oil, basil.*  
*Tortellini Quattro Formaggi Tricolori pecorino,  
gorgonzola, ricotta e parmigiano olio extra vergine  
e basilico.*

Hemlagad ravioli (vegetarisk) 179:-  
fylld med pumpa, rostade solrosfrön,  
färsk örter, ricotta och tomatås.  
*Homemade ravioli (vegetarian) filled with pumpkin,  
sunflower- seed, fresh herbs, ricotta and tomato sauce.*  
*Ravioli fatti in casa con zucca, semi de girasole,  
ricotta, salsa di pomodoro.*

## RISOTTO

Vegetarisk svamprisotto 189:-  
vitt vin, färska örter, parmesan.  
*Vegetarian mushroom risotto, white wine, fresh herbs, parmesan.*  
*Risotto vegetariano a i funghi con vino bianco, erbe e parmigiano.*

Risotto Milanese 289:-  
havets läckerheter, blåmusslor, scampi, bläckfisk, gambas, vitt vin, persilja, vitlök.  
*Creamy saffron risotto with the delicacies of the sea, blue mussels, scampi, octopus, gambas, white wine, parsley, garlic.*  
*Risotto con zafferano allo scoglio con le delizie del mare.*

## FISK & SKALDJUR / FISH & SHELLFISH / PESCI E CROSTACEI

Smörstekt torskrygg 299:-  
citron och sparrisrisotto, parmskinka chips.  
*Butterfried cod, lemon and asparagus risotto, parma ham chips.*  
*Baccalà fritto, limone risotto di asparagi, patatine prosciutto.*

Grillad lax och scampispett 279:-  
spenat och citrusslungad linguini, gremolata.  
*Grilled salmon and prawns skewer, spinach and lemon linguini, gremolata.*  
*Salmon e scampi allo spiedo accompagnato con linguini, saltate ai spinaci e limone.*

Agatons fisk och skaldjursgryta 269:-  
havskräfta, blåmusslor, handskalade räkor, bläckfisk, vitt vin, tomat, vitlöksbröd, aioli.  
*Agatons seafood stew, langoustine, blue mussels, hand peeled shrimp, squid, tomato, white wine, cream, garlic bread, aioli.*  
*Agatons zuppa di pesce e crostaci nostrana con gamberi, cozze, gamberetti e polpo servita con aiolie e pane all aglio.*

## KÖTTRÄTTER / MEAT DISHES / CARNE

Rosmarin och vitlöksmarinerad lammytterfilé 289:-  
svamprisotto, Barolosky, parmesan.  
*Rosemary and garlic marinated lamb sirloin, mushroom risotto, Barolo reduction, parmesan.*  
*Filetto esterno di agnello al rosmarino e aglio con riduzione di Barolo accompagnato con un risotto.*

Helstekt reninnanlår 305:-  
smörstekt Karl-Johan svamp, färska örter, potatiskaka med västerbottensost, portvinssås.  
*Roasted deer, butterfried porcini-mushroom, fresh herbs, potato cake with västerbottenschees, portwine sauce.*  
*Renna grigliata con funghi porcini al burro, tortino di patate alle erbe fresche aromatiche con formaggio Västerbotten, e salsa al "Porto"*

Grillad hängmörad entrecôte 279:-  
café de Parissmör, pommes frites, tomat- och ruccolasallad.  
*Tenderised grilled entrecôte, café de Paris butter, french fries, tomato- and ruccolasalad.*  
*Bistecca secco costola invecchiato con il burro café de Paris, patate fritti, insalata di pomodori e rucola.*

Plankstek på oxfilé 299:-  
pommes duchesse, körsbärstomater, primörer, bearnaisesås.  
*Fillet of Beef served on a wooden plank, pommes duchesse, cherry tomatoes, primeurs, Bearnaise sauce.*  
*Filetto di manzo servito su un trancio di legno con purea di patate, verdure e salsa Bernese.*

Pepparstek på oxfilé 315:-  
krämig potatisgratäng, Cognacdoftande pepparsås, färsk sparris.  
*Peppersteak, gratinate potato, cognac and pepper sauce, fresh asparagus.*  
*Bistecca al pepe, patate gratinate, cognac salsa di pepe, asparagi.*

— 1999 —

# AGATON

RESTAURANG  
GAMLA STAN