

## 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>	164:-
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, horse-radish, 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 Italien 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:-	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>	179:-
Burrata. Ugnsbakade plommotomater, olivtapenade, basilikaolja. <i>Burrata, oven baked plum tomatoes, olive tapenade, basil oil.</i> <i>Burrata, pomodoro fresco, olive nere, olio al basilico.</i>	169:-		
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>	135:-		
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. Hel 272:- Halv 169:-

*Antipasto misto. Italian charcuterie, grilled marinated vegetables, olives, grissina, parmesan.*

*Antipasto misto nostrano con affettato dalle varie regioni, verdure alla griglia, grissini.*

## SKINKA / SALAMI

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

## SALLADER / SALLADS / INSALATE

Caesarsallad 179:-  
grillad kyckling, knaperstek 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, saltorkade tomater, basilikaolja.

*Cobbsallad, chicken, Roquefort cheese, avocado,  
bacon, sundried tomatoes, basil oil.*

*Insalata cobb con filetto di pollo, formagio  
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 rödbetsallad 189:-  
rostade solrosfrön, tomater, rödlök,  
gurka och honung-chilidressing.

*Chevre and beetrootsallad, sunflowerseed,  
tomato, onion, cucumber, honey and  
chili dressing.*

*Chevre insalata di barbabietola, pomodori,  
cipolla rossa, cetriolo, miele peperoncino.*

a. Kungsholms Torv  
b. Hålsjöget  
c. Landung, lands Torv  
d. Aristokratergården  
e. Pöschelsgöget  
f. Brunnabergs Torv  
g. Gustaf Adolfs Torv  
h. Kålltorps Torv

b. Helgeandens Helmen  
c. Kungl. Slottet  
d. Sjöströmmen  
e. Kungsholms Torv  
f. Munktorv

— 1999 —

# AGATON

RESTAURANG  
GAMLA STAN

## 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 295:-  
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.*

## PASTA

Spaghetti Bolognese 169:-  
rosmarindoftande klassisk italiensk Bolognese, parmesan.

*Spaghetti Bolognese, rosemary scented classic Italian Bolognese, parmesan.*

Pasta Agaton 189:-  
strimlad oxfile, 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, tomatsås.

*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 freshi, gamberetti, fondo di aragosta e vino bianco.*

Linguine alle Vongole 179:-  
Vitt vin, peperoncini, körsbärstomater, vitlök, persilja.

*Linguine alla Vongole, white wine, peperoncini, cherry tomatoes, garlic, parsley.*

*Linguine alle Vongole, peperoncini, vino bianco, pomodoro pachino, aglio, prezzomolo.*

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, färska örter, ricotta och tomatsås.

*Homemade ravioli (vegetarian) filled with pumpkin, sunflower seed, fresh herbs, ricotta and tomato sauce.*

*Ravioli fatti in casa con zucca, semi di girasole, ricotta, salsa di pomodoro.*

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

Smörstekt torskrygg 310:-  
citron och sparrisrisotto, parmskinka  
chips.  
*Butterfried cod, lemon and asparagusrisotto,  
parma ham chips.  
Baccalà fritto, limone risotto di asparagi,  
patatine prosciutto.*

Grillad lax och scampispett 285:-  
spenat och citrusslungad linguini,  
gremolata.  
*Grilled salmon and prawns skewer, spinach  
and lemon linguini, gremolata.  
Salmone e scampi allo spiedo accompagnato  
con linguini, saltate ai spinaci e limone.*

Grillad tonfisk 289:-  
potatis och primörsallad, dillgremolata.  
*Grilled tuna fish, potatoes and seasonal  
vegetable salad, dillgremolata.  
Tonno alla griglia, patate e insalata mista,  
erba cremolata.*

## KÖTTRÄTTER / MEAT DISHES / CARNE

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

Helstekt reninnanlår 305:-  
smörstekta kantareller, färska örter,  
potatiskaka med västerbottensost,  
portvinsås.  
*Roasted deer, butterfried chantarelles, fresh  
herbs, potato cake with västerbotten cheese,  
portwine sauce.  
Renna grigliata con funghi cantarelli al  
burro, tortino di patate alle erbe fresche  
aromatiche con formaggio Västerbotten,  
e salsa al "Porto"*

Plankstek på oxfilé 315:-  
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:-  
potatiskaka, Cognacdoftande  
pepparsås, färsk sparris.  
*Peppersteak, potatoe cake, cognac and pepper  
sauce, fresh asparagus.  
Bistecca al pepe, torta alle patate, cognac salsa  
di pepe, asparagi.*

Grillspett 289:-  
lamm, biff, salciccia,  
rökt chipotlemajonäs, pommes frites.  
*lamb, beef, salciccia, smoked chipotlemayonn-  
aise, french fries.  
agnello, manzo, salsiccia, mayonnaise al  
peperoncino, patate fritte.*