

Säsongens tre smaker
Serveras till samtliga i sällskapet
Served to the entire group

**Halstrade färska pilgrimsmusslor med kräftsmörsås,
salsa på kräftor med smak av senapsfrö samt tomat- och krodillsgele**
*Fried scallops with sauce made of crayfish butter,
salsa made of crayfish with the taste of mustard seed, tomato and jelly made of dill seeds*

**Gotlandslamm; lammryggbiff och lagerbladsgrillad lammkebab, bakad King Edward potatis smaksatt
med fårost från Bredsjö gård, chutney på zucchini samt ingefärssky**
*Lamb from the island Gotland: sirloin steak of lamb and lamb kebab grilled with bay leaf, baked king edward potatoes flavoured with
sheep cheese from Bredsjö ranch, zucchini chutney and ginger gravy*

**(Ostar från lokala och internationella producenter
presenteras med matchande tillbehör)**
*(Cheeses from local and international producers
presented with matching accompaniments)*

**Kokos Crème Brûlé med ananassorbet och rostad ananas,
mörk romsirap samt krossad svartpeppar**
*Coconut Crème Brûlé with pineapple sorbet and roasted pineapple,
dark rum syrup and crushed black pepper*

Menypris — 449:-

Tillval av ost — 69:-

Vinpaket — 349:-

Vinpaket även till osten — 409:-

Price of the menu — 449: -

Choice of Cheese — 69: -

Wine Parcel — 349: -

Wine Parcel including Wine for the Cheese -409:-

Avsmakningsmeny

Serveras till samtliga i sällskapet. Serveras fram till klockan 21.00

Served to the entire group. Served until 9.00 pm

**Löjrom från Vänern serveras med rödbetsråraka, cremefraishe, rödbetsgravad lax,
citronette samt isad löksallad**

Whitefish roe from the lake Vänern served with hash brown made of beetroot, crème fraiche and beetroot marinated salmon, citronette and cool onion sallad

**Pepparrots rimmad ren med Karl-Johanssvamps creme, fylld dumpling med smörstekt
Karl-Johansvamp, lingon vierge samt sotad purjolök**

Lightly salted reindeer with horseradish, with king bolete mushroom crème, filled dumpling with butter fried king bolete, lingonberry vierge and hob-grilled leek

**Helgeflundra från Bohuskusten; lättrimmad och grillad, mousse på rökt helgeflundra med potatis- och
persiljerotstimal, sticklöksgelé samt smörad hummerreduktion**

Halibut from the coast of Bohus; lightly salted and grilled, mousse made of smoked halibut with potato and parsley timbal, small onion jelly and buttered lobster reduction

**Hjort från Närkeslätten; långpepparkryddad och lågtemperaturbakat innanlår,
långkok på hjorthögrev i porter och stjärnanis, serveras med potatistarte med smak av
västerbottenost samt sky på rostad malt**

Deer from the plains of Närke; deer topside flavoured with long pepper and baked in low temperature, long boiled rib, boiled in porter and badian, served with potatotarte flavoured with West Botnia cheese and gravy made on roasted malt

**Ostar från lokala och internationella producenter
presenteras med matchande tillbehör**

Cheeses from local and international producers presented with matching Accompaniments

**Vit chokladrulltårta serveras med hallongele, hallonmousse med smak av vanilj- och rödvin
samt färskostglass med pistagenötter**

Swiss roll made on white chocolate served with raspberry jelly, raspberry mousse and lactic cheese with pistachio nuts

Menypris – 599:-

Vinpaket – 519:-

Price of the menu – 599 :-

Wine Parcel – 519 :-

Förrätter

Starters

**Halstrade färska pilgrimsmusslor med kräftsmörsås,
salsa på kräftor med smak av senapsfrö samt tomat- och krodillsgele**

*Fried scallops with sauce made of crayfish butter,
salsa made of crayfish with the taste of mustard seed, tomato and jelly made of dill seeds*

149: -

**Löjrom från Vänern serveras med rödbetsråraka, cremefraishe, rödbetsgravad lax,
citronette samt isad löksallad**

*Whitefish roe from the lake Vänern served with hash brown made of beetroot, crème fraiche and beetroot marinated salmon, citronette
and cool onion sallad*

169: -

Ågatan 3:s fisk- och skaldjurssoppa

Fish- and Shellfish Soup á la Ågatan 3

half / whole portion

halv / hel portion 149/219: -

Pepparrots rimmad ren med Karl-Johanssvamps creme, fylld dumpling med smörstekt

Karl-Johansvamp, lingon vierge samt sotad purjolök

*Lightly salted reindeer with horseradish, with king bolete mushroom crème, filled dumpling with butter fried king bolete, lingonberry
vierge and hob-grilled leek*

139: -

Varmrätter

Main Dishes

**Hjälmargös med ciderslungade äpplen, puré på vattenkrasse- och sockerärter
samt kokt körsbärspotatis och cidervinäger vinblanche**

*Pike perch from the lake Hjälmaren with apples slung in cider, purée made of water cress and sugar peas and boiled cherry potatoes with
cider vinegar vinblanche*

259: -

**Helgeflundra från Bohuskusten; lättrimmad och grillad, mousse på rökt helgeflundra med potatis- och
persiljerotstimbäl, sticklöksgelé samt smörad hummerreduktion**

*Halibut from the coast of Bohus; lightly salted and grilled, mousse made of smoked halibut with potato and parsley timbale,
small onion jelly and buttered lobster reduction*

269: -

**Vildsvin från Bergslagens skogar; rimmad och bakad filé, rökt bringa samt korv med smak av persilja
serveras med smörstekta sommarkantareller, kantarell- och peccorinoskum
samt röstirullad med smak av spenat och persilja**

*Wild boar from the woods from Bergslagen; lightly salted and baked fillet, smoked brisket and sausage with the taste of parsley served
with butter fried summer chanterelle, chanterelle and pecorino froth and roulade made of hash browns flavoured with spinach and
parsley*

239: -

**Gotlandslamm; lammryggbiff och lagerbladsgrillad lammkebab, bakad King Edward potatis smaksatt
med fårost från Bredsjö gård, chutney på zucchini samt ingefärssky**

*Lamb from the island Gotland: sirloin steak of lamb and lamb kebab grilled with bay leaf, baked king edward potatoes flavoured with
sheep cheese from Bredsjö ranch, zucchini chutney and ginger gravy*

249: -

Ågatan 3: s klassiker; grillad oxfilé med ugnsbakad scharlottenlök och vitlökscrème

Grilled Fillet of Beef á la Ågatan 3 served with baked Shallots and Garlic Cream

269: -

**Hjort från Närkeslätten; långpepparkryddad och lågtemperaturbakat innanlår,
långkok på hjorthögrev i porter och stjärnanis, serveras med potatistarte med smak av
Västerbottenost samt sky på rostad malt**

*Deer from the plains of Närke; deer topside flavoured with long pepper and baked in low temperature, long boiled rib, boiled in porter
and badian, served with potatortarte flavoured with Västerbottencheese and gravy made on roasted malt*

259: -

Ost

Cheese

Ostar från lokala och internationella producenter presenteras med matchande tillbehör

Cheeses from local and international producers presented with matching garniture

3 pieces / 5 pieces

99: - (3st)/129: - (5st)

3 ackompanjerande viner till osten

3 Accompanying Wines to the Cheese

119: -

Dessert

Dessert

Kokos Crème Brûlé med ananassorbet och rostad ananas, mörk romsirap samt krossad svartpeppar

Coconut Crème Brûlé with pineapple sorbet and roasted pineapple, dark rum syrup and crushed black pepper

98: -

Frozen cheesecake toppad med blåbärsis

samt ljumna blåbär med smak av mynta och digestive smulor

Frozen cheesecake with blueberry ice and lukewarm blueberry with the taste of mint and biscuit crumbs

99: -

Vit chokladrulltårta serveras med hallongele, hallonmousse med smak av vanilj och rödvin

samt färskostglass med pistagenötter

Swiss roll made on white chocolate flavoured with raspberry, raspberry jelly, raspberry mousse and lactic cheese with pistachio nuts

98: -

Pankofriterad Coloumierost med varma hjortron och gräddvaniljglass

Panko-deep fried coloumier cheese with warm cloudberry and vanilla ice cream

109: -

Tankar om menyn

Här följer några rader om ursprung på produkter och tankar från köket om smakkombinationerna i rätterna på menyn.

Förrätter

Löjrom från Vänern serveras med rödbetsråraka, creme fraiche och rödbetsgravad lax citronette samt isad löksallad och dillcrisp

Vi köper vår löjrom från Malte Perssons fiskeri utanför Kristinehamn. Detta för att få en lokal och välproducerad produkt. Råraka steks på lokalodlade rödbetor, creme fraichens syra möter sötman i rödbetorna och ger friskhet mot löjromen. Lax gravas med rårivna rödbetor som ger den en fantastiskt färgskimmer, avslutningsvis serveras citronetté bestående av färskpressad citronsaft, olivolja, socker, salt och peppar som skummas med lecitin till dressing. Fint skuren lök lägges i is för att bli mildare och krispigare.

Halstrade färska pilgrimsmusslor med kräftsmörsås, salsa på kräftor med smak av senapsfrö, tomat & krondillsgelé

Vi lätthalstrar färska pilgrimsmusslor från Norska fjordvatten och skapar en rätt i kombination med säsongens kräftor, här i form av en smörsås samt en salsa med lokalodlad rättika och tomater som smaksätts med dill och senapsfrö. Tomat och krondillsgele skapas genom att man fryser in tomater och tömmer tomaterna på dess vätska, vätskan har då en genomskinlig färg med hög koncentrerad smak av tomat. Sedan gjuts den med krondill till gelé.

Ågatan 3:s fisk- och skaldjurssoppa

Vår fisk och skaldjurssoppa skapades redan 1995 och är en variant av en sydfransk Bouillabaisse med grund på fiskfond, hummerfond och musselfond.

Vi kryddar den med saffran, vitlök, saltorkade tomater, färska örter samt rökt chili.

Soppan avrundas med grädde och garneras med färska blåmusslor och havskräfta.

Pepparrots rimmad ren med Karl-Johanssvamps crème, fylld dumpling med smörstek Karl-Johansvamp, lingon vierge samt sotad purjolök

Svensk fjällren möter här lokalt plockad Karl-Johan svamp i en rätt, där renköttet bakas och lägges i rimmlag med färskreven pepparrot och får rimmas i två dygn. Karl-Johansvampen bearbetas i två former, den ena där en cremé skapas genom att svampen kokas i grädde och färskost för att sedan mixas till cremé, den andra där svampen sauterar med lök och rödvin till en krämig fyllning till den dumpling som viks av vårrulle deg. Avslutningsvis varmröker vi en renstek i alspån och finhackar den tillsammans med purjolök, löken och det rökte renköttet sauterar i smör och blir till fyllning i en purjolöksdumpling, som avslutningsvis sotas för att skapa beska mot sötman i löken.

Varmrätter

Hjälmargös med cider slungade äpplen, pure på vattenkrasse- och sockerärter samt kokt körsbärspotatis och cidervinäger vinblanche

Färsk gös direkt från Hjälmaren smörsteks i ekologiskt gourmetsmör. En kryddpuré på mixade sockerärter, vattenkrasse och färskost skapas då vattenkrassen ger pepprighet och sockerärtorna friskhet och sötma. Smakerna från puren fångas upp i att sockerärter och finstrimlat äpple sauteras i torr cider. Till rätten serveras kokt körsbärspotatis från Bjärehalvön med sin fasta karaktär. Avslutningsvis avrundas rätten med vitvinsås som smöras, skummas och syras med äppelcidervinäger.

Helgefundra från Bohuskusten; lättrimmad och grillad, mousse på rökt helgefundra med potatis- och persiljerotstimbäl, sticklöksgelé samt smörad hummerreduktion

Färsk helgefundra från Bohuskusten styckas och lägges i rimmlag för att göra köttet saltare och fastare innan grillning. Spillbitarna vid styckningen varmröks i en blandning av alspån och torkad fänkål, en mousse vispas sedan av det röka fiskköttet. Rätten kompletteras av en timbal på grovkrossad potatis och persiljerot med sin fylliga runda smak. Sticklök blancheras och mixas med vitt vin och fiskfond samt gjuts till gelé för att ge friskhet till rätten. Avslutningsvis serveras kraftigt reducerad och smörad hummerfond som möter smakerna i den salta fisken, rökigheten i moussen samt persiljeroten.

Vildsvin från bergslagens skogar; rimmad och bakad filé, rökt bringa samt korv med smak av persilja serveras med smörstekta sommarkantareller, kantarell- och peccorinoskumm samt röstirullad med smak av spenat och persilja

Av vildsvin skjutna i Bergslagens skogar skapas här en rätt där filen lägges i rimmlag och sedan lågtemperatur bakas i ca 2 timmar för att skapa ett fast mört och fylligt kött, tunnbringan rimmas och varmröks och "bacon" karaktärer framkommer. Färs mixas och kryddas med vitlök och persilja till en korv. Dessa kött detaljer ackompanjeras sedan i en rätt med lokalplockade gula sommar kantareller i två former, smörstekta och mixade till sås tillsammans med fläskbuljong, salt och Peccorino ost. Potatis rårivs och steks till rösti här i form av en rulle som fylls med en blandning av lök, persilja och spenat.

Gotlandslamm; lammryggbiff och lagerbladsgrillad lammkebab, bakad King-Edward potatis smaksatt med fårost från Bredsjö gård, chutney på zucchini samt ingefärssky

Lammet levereras färskt från familjeföretaget Meny gotland och vi vill skapa en rätt där den fantastiska smaken i köttet får framkomma så mycket som möjligt. Lammryggen steks till rosa färg och en "kebab" skapas genom att lammfärs knådas länge för att skapa fasthet till massan, den kryddas med vitlök, lagerblad och spiskummin. Kebabköttet grillas sedan på spett av färska lagerblad för att förhöja lagerblads smaken och ljuvliga dofter från lagerbladen framkommer. King-Edward potatis från Mellösa odlare bakas och zucchini bearbetas i två former, marinerad och grillad samt chutney med smak av chili och ingefära. Av den karaktärsfulla och salta fårosten från Bredsjögård skapas en crème som avslutningsvis möter smakerna i en sky på lammfond som kryddas med rostad ingefära och honung, den reduceras sedan med rödvin.

Hjort från Närkeslätten; långpepparkryddad och lågtemperaturbakat innanlår, långkok på hjorthögre i porter och stjärnanis, serveras med potatistarte med smak av västerbottenost samt sky på rostad malt

Hjorten levereras från Bergslagsdelikatesser i Lindesberg som handlar med lokala jaktlag. De förser oss i detta fall med innanlår som kryddas med långpeppar från Indien och långtidsbakas för att uppnå ett smakrikt mörkt kött. Högre från hjorten kokas tillsammans med rotfrukter, stjärnanis och porter i 18 timmar till en fantastisk mörhet. Anrättningen kompletteras med en potatistarte bakad på smördegsbotten och toppad med västerbottenost. Inkokt rödlök ger sötma till rätten och avslutningsvis serveras en sky skapad av avkoket från högreven som får reduceras tillsammans med rostade malkorn.

Ågatan 3: s grillade oxfilé med ugnsbakad schalottenlök och vitlökscrème

Denna anrättning skapades i restaurangens begynnelse, 1995 och består av 180 gram färsk grillad svensk oxfilé som serveras med en ört-och vitlökscrème baserad på crème fraiche, vitlök och färska örter, ugnsbakad charlottenlök som bakas för att dämpa syran i löken och framhäva lökens naturliga sötma. Till anrättningen serveras efter säsongen krispigt rostad potatis och klassisk rödvinsky.

Ost

Ostar från lokala och internationella producenter presenteras med matchande tillbehör

Vi samarbetar med Bredsjö Mjölfår AB och är stolta att erbjuda deras fårost, samt med Landaise Laferm som importerar ostar från Europa som är i vår mening av yttersta världsledande kvalitet.

Dessa ostar kompletteras vi med efter säsongen egenkokta marmelader och hembakat bröd.

Dessert

Kokos Crème Brûlé med ananassorbet och rostad ananas, mörk romsirap samt krossad svartpeppar

Crème Brûlée bakas på lika delar grädde och kokosgrädde och smaksätts med färsk vanilj från Tahiti. Den krämiga brûléen karameliseras med råsocker och möts här med smaker av ananas, mörk rom och svartpeppar. Ananassen presenteras i tre former som sorbet, torkad och rostad samt i en salsa med mörk rom och krossad svartpeppar.

**Frozen cheesecake toppad med blåbärsis
samt ljumna blåbär med smak av mynta och digestive smulor**

Frusen cheesecake med smak av vanilj möter här smaker av säsongens lokalplockade blåbär i form av frusen is och ljumna rårörda i råsocker med färsk mynta. Digestivekex rostras och krossas för att ge krispighet till rätten.

**Vit chokladrulltårta serveras med hallongele, hallonmousse med smak av vanilj och rödvin
samt färskostglass med pistagenötter**

Choklad anslag bakas till rulltårta med mörk choklad och fylls sedan med vit choklad ganache. Chokladsmakerna kombineras sedan med säsongens plockade vildhallon i form av mousse och gelé med smak av rödvin och vanilj. Pistage glass skapas på färskost och rostade krossade pistagenötter som tillför beska och strävhet mot sötman i chokladen och hallonen.

Pankofriterad Coloumierost med varma hjortron och gräddvaniljglass

En moderniserad tolkning av klassikern friterad brieost med hjortron, då vi här använder oss av Coloumierost, en vitmögelost från regionen Il de France och den lilla byn Coloumier. Osten paneras och friteras i pankomjöl, ett japanskt paneringsmjöl som ger en härligt frasig yta.

Till osten serveras en varm hjortronpure, gräddvaniljglass samt friterad persilja.