

A & O Meny

TARTELETT

Svartvitlökskräm, zucchini, rädisa & shiso

KATSU SANDO

Silverlök, Västerbottenost, puffat ris, Japansk wagyu A5 & äppelbalsamico

VIT SPARRIS

Cashewnötter, brynt smör, citron & stenbitsrom

TARTAR

Handskuren svensk SRB, ramslöksemulsion, grillad morot, picklad pepparrot & grillade rosor

TORSK

Spetskål, majrova, lök, rosmarin, musslor & röktsmörsås

ELLER

YIN & YANG

Grillad ryggbiff, smörsås med fermenterad svamp, spenat, ostronskivling & shimeji

DESSERT

Adams val

745 kr

Dryckeskombination Ett. 950 kr

Premium dryck som i vanliga fall inte finns på glas selekterat av Oliver

Dryckeskombination Två. 650 kr

Dryck som är anpassat efter maten

Förrätter

PILGRIMSMUSSLA 190kr

Yoghurt, grillat smör, paprika, purjolök & Go-Chu-Garo

JAPANSK WAGYU A5 BMS 12 395 kr

Råskuren entrecote från Kagoshima, gammelknas, macadamiannöt & sommartryffel

BAO BUN 90 kr

Grillad fläksida, korianderemulsion, syrad gurka, kål, salladslök & yuzu kosho

GYOZA DUMPLINGS 160 kr

Oxkind från Närke, kål, kimchi & ljus soya

TARTAR 175 kr

Handskuren svensk SRB, ramslöksemulsion, grillad morot, picklad pepparrot & grillade rosor

VIT SPARRIS 135 kr

Cashewnötter, brynt smör, citron & stenbitsrom

KFC 95 kr

“Korean fried cauliflower” Gochujang & sesam

STÖRKAVIAR BAERII CLASSIC 28 G 795 kr

Anna Dutch, blinier & smetana smaksatt med lime

STÖRKAVIAR OSETRA 30 G 1200 kr

Gastro Unika osetra, blinier & smetana smaksatt med lime

KATSU SANDO 120 kr

Silverlök, Västerbottenost, puffat ris, Japansk wagyu A5 & äppelbalsamico

Mellanrätter

PIGGVAR 370 kr

Grillad piggvar, fänkål, raddichio, sandefjordsås med Kalix löjrom, rökt caviar & ramslök

TORSK 300 kr

Spetskål, majrova, lök, rosmarin, musslor & röktsmörsås

A & O ANKA 395 kr

Svenskt ankbröst från Munka-Ljungby, rilette, beta, hoisinsås, apelsinsky & salladslök

YIN & YANG 315 kr

Grillad ryggbiff, smörsås med fermenterad svamp, spenat, ostronskivling & shimeji



Desserter

YUZU SORBET 95 kr

Maräng, granatäpple, körsbär & Go-Chu-Garo

“ETON MESS” 125 kr

Jordgubbar, mynta, citrongräs, maräng, vaniljglass & kardemumma

CHOKLAD 125 kr

Aprikos, macadamianötter & Tahitivanilj

Cocktails

160 KR

ROKU

Gin, tonic & gurka

HERNÖ

Gin, tonic, lingon & citron

JORDGUBB

Vodka, yoghurt, vanilj & lime

WHISKEY SODA

Toki whiskey, litchi & soda

VODKA

Melon, kaffir lime & kokos

A&O NEGRONI

Gin, Campari & umeshu

ESPRESSO

Haku vodka, vanilj & kaffeböner

