

# A & O Meny

## TARTELETT

Smetana, yuzu kosho, nori & finger lime

## KATSU SANDO

Silverlök, avokado, wasabi & otoro från blåfenad tonfisk

## MISOSOPPA

Silverlök, grädde, kombu & macadamianöt

## TARTAR

Karl-Johan svamp, syltad lök, kyckling, potatis & Gotländsk hösttryffel från Kerstin

## RÖDING

Svampduxelle, svart vitlök, forellrom, kantareller & smörsås med citronzest

## ELLER

## ANKA

Grillad morot, kantareller, Café de Paris smör & anksky med anklår

## DESSERT

Adams val

795 kr

## Dryckeskombination Ett. 950 kr

Vin från källaren som i vanliga fall inte finns på glas anpassat till maten

## Dryckeskombination Två. 650 kr

Dryck som är anpassat efter maten

## Förrätter

### OSTRON ROCKEFELLER 2 ST 140 kr

Grillat smör, spenat, togarashi hot sauce, citron & sake

### HOT DOG BAO BUN 115 kr

Snökrabba, chili- och vitlöksemulsion, lök & citron

### DUMPLINGS 175 kr

Lamm, kål, edamame, thaibasilika, gari, rispapper, ricotta & sojadipp

### TARTAR 195 kr

Karl-Johan svamp, syltad lök, kyckling, potatis & Gotländsk hösttryffel från Kerstin

### MISOSOPPA 135 kr

Silverlök, grädde, kombu & macadamianöt

### KFC 105 kr

“Korean fried cauliflower” Gochujang & sesam

### STÖRKAVIAR 30 G 795 kr

Polanco Oscietra kaviar, blinier & smetana smaksatt med lime

### KATSU SANDO 140 kr

Silverlök, avokado, fingerlime & otoro från blåfenad tonfisk

## Mellanrätter

### GÖS 370 kr

Grillad gös, sandefjordsås med fermenterad vit sparris, picklad ruccola, furikake & Kalix löjrom

### RÖDING 315 kr

Svampduxelle, svart vitlök, forellrom, kantareller & smörsås med citronzest

### ANKA 345 kr

Skånsk anka, grillad morot, kantareller, Café de Paris smör & anksky med anklår

### GRIS 295 kr

Grillad Duroc, nduja kräm, saffran, jordärtskocka, grönkål, senapsfrön & rödvinsky

### 21 DAGARS HÄNGMÖRAD CLUBSTEAK 1250 kr

Selekterat av Benny Granström ca 1kg, A & O fries, kryddsmör & grillad grönkålsallad



## Desserter

### **“SVERIGES BÄSTA OST” 150/700 kr**

*Gratinerad Granbarksost från Jürss mejeri & tomatmarmelad*

### **YUZU SORBET 95 kr**

*Maräng, granatäpple, körsbär & Go-Chu-Garo*

### **BLÅBÄR 125 kr**

*Anismousse, rödbeta, tre sorters peppar & Tahitivaniljglass*

### **MISO 125 kr**

*Jordnötsglass, misokaramell, kanderad pekannöt, gula russin & halstrad banan*

## Cocktails

### **160 KR**

#### **ROKU**

*Gin, tonic & gurka*

#### **HERNÖ**

*Gin, tonic, lingon & citron*

#### **LILA**

*Roku gin, fläder, citron & himmelsärt*

#### **WHISKEY SODA**

*Toki whiskey, litchi & soda*

#### **VODKA**

*Melon, kaffir lime & kokos*

#### **A&O NEGRONI**

*Gin, Campari & umeshu*

#### **ESPRESSO**

*Haku vodka, vanilj & kaffeböner*

