

A & O Meny

TARTELETT

Finger lime, smetana, nori & yuzu kosho

KATSU SANDO

Silverlök, avokado, Saku från gulfenad tonfisk & wasabi

MISOSOPPA

Silverlök, grädde, kombu & macadamiannöt

TARTAR

Svensk handskuren SRB, Karl-Johan svamp, syltad lök, kycklingskinn, potatis & Gotländsk hösttryffel från Kerstin

RÖDING

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

ELLER

RENSARV

Grillad rensarv, kantareller, enbärsrsky, fikon & Annettes kvitten från Stallarholmen

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

BAO BUN 115 kr

Grillat sidfläsk, hoisinsås, inlagd gurka & salladslök

DUMPLINGS 175 kr

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

TARTAR 195 kr

Svensk handskuren SRB, Karl-Johan svamp, syltad lök, kycklingskinn, potatis & Gotländsk hösttryffel från Kerstin

KFC 105 kr

“Korean fried cauliflower” Gochujang & sesam

MISOSOPPA 135 kr

Silverlök, grädde, kombu & macadamiannöt

STÖRKAVIAR 30 G 795 kr

Polanco Oscietra kaviar, blinier & smetana smaksatt med lime

KATSU SANDO 120 kr

Silverlök, avokado, Saku från gulfenad tonfisk & wasabi

Mellanrätter

GÖS 370 kr

Grillad gös, ärtor, grillad isbergsallad, sichuanpeppar, havskräftsolja & musselvelouté

RÖDING 315 kr

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

RENSARV 345 kr

Grillad rensarv, kantareller, enbärsrsky, fikon & Annettes kvitten från Stallarholmen

35 DAGARS HÄNGMÖRAD BIFF 375 kr

Madeirasky, shiitake, enoki, confiterad vitlök, purjolök & tryffelvinägrett

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, lingon, rödbeta, tre sorters peppar & Tahitivaniljglass

MISO 125 kr

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

Cocktails

170 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

