

A & O Meny

TARTELETT

Ängsholmens buffelmozzarella, färsk isländsk stenbitsrom, sake & rosépeppar

KATSU SANDO

Silverlök, Västerbottensost, kungskrabba & bränd grädde

MISOSOPPA

Silverlök, grädde, kombu & macadamiannöt

SVERIGE VS JAPAN

Svensk wagu/SRB från Aspa gård, japansk wagyu A5, ramslök, wasabi & vit caprin

SKREI

Bakad skrei torsk, savoykål, toppmurklor, forellrom, nori & sandefjordsås

ELLER

A & O WELLINGTON

Oxfile tournedos, svart vitlök, lardo, kål & karashi

DESSERT

Adams val

FIKA

Choklad, marmelad & macaron

795 kr

Dryckeskombination Ett. 950 kr

Premium dryckeskombination anpassad till maten

Dryckeskombination Två. 650 kr

Dryck som är anpassad till maten

Förrätter

TONKATSU 175 kr

Iberico bellota, grillad majs, kål & Taipei smör

DUMPLINGS 175 kr

Grillad scampi, snökrabba, A & O kimchi, kärnmjök & yuzu

SVERIGE VS JAPAN 245 kr

Svensk wagu/SRB från Aspa gård, japansk wagyu A5, ramslök, wasabi & vit caprin

KFC 105 kr

“Korean fried cauliflower” Gochujang & sesam

MISOSOPPA 135 kr

Silverlök, grädde, kombu & macadamianöt

BELUGA STÖRKAVIAR 30G 3000 kr

Royal Belgian Caviar, blinier & smetana smaksatt med lime

STÖRKAVIAR 30G 795 kr

Polanco Baerü kaviar, blinier & smetana smaksatt med lime

KATSU SANDO 150 kr

Silverlök, Västerbottensost, kungskrabba & bränd grädde

Mellanrätter

PIGGVAR 360 kr

Grillad piggvar, variation på betor, rosmarin, getost & rökt caviar

SKREI 380 kr

Bakad skrei torsk, savoykål, toppmurklor, forellrom, nori & sandefjordsås

“LAMM I DILL” 365 kr

Hängmörade lammracks från Donald Russel, morot, potatis & dill

A & O WELLINGTON 395 kr

Oxfile tournedos, svart vitlök, lardo, kål & karashi

WAGYU/SRB BIFF 625 kr

Grillad Aspa gård ryggbiff, A & O fries & tryffelsmör



Desserter

“SVERIGES BÄSTA OST” 150/700 kr

Gratinerad Granbarksost från Jürss mejeri & tomatmarmelad

HAVTORN SORBET 95 kr

Maräng, kokos, citrongräs & togarashi

JORDNÖT 125 kr

Vaniljglass, karamellmousse, banan, sesam & koriander

GLASRABARBER 125 kr

Bakad vit choklad, yoghurt, citron & matcha

Cocktails

170 KR

ROKU

Gin, tonic & gurka

HERNÖ

Gin, tonic, lingon & citron

LILA

Roku gin, fläder, citron & himmelsärt

MISO

Calvados, miso, & kolsyra

MAJS

“Milk washed”, bourbon, cornflakes, hjortron & äppelsyra

VODKA

Melon, kaffir lime & kokos

A&O NEGRONI

Gin, Campari, umeshu & John Lunds rönnbär

ESPRESSO

Haku vodka, vanilj & kaffeböner

