

A & O Meny

TARTELETT

Ängsholmens buffelmozzarella, yuzu, grillad broccoli & Kalix löjrom

KATSU SANDO

Silverlök, ramslök, lufttorkad bog från Hansen & blodapelsin

CHAWANMUSHI

Vit sparris, Västeråsgurka, ägg, brynt smör & stenbitsrom

SASHIMI

Japansk wagyu, fröya lax, grillad äggula, rostad lök & ponzu

MARULK

Spritärtor, ramslök, vongolemusslor, hasselnötter, sichuanpeppar & silverlöksvelouté

ELLER

HÄNGMÖRAD BIFF

Grön gotländsk sparris, anklaver, Karl-Johan svamp & rödvinsk

DESSERT

Adams val

FIKA

Choklad, marmelad & macaron

795 kr

Dryckeskombination Ett. 650 kr

Dryck som är anpassad till maten

Dryckeskombination Två. 950 kr

Premium dryckeskombination anpassad till maten

Dryckeskombination Tre. 1900 kr

Vårt mest exklusiva dryckespaket anpassat till maten



Förrätter

FRÖYA LAX 150 kr

Vit soja, bränd purjolök & wasabi

DUMPLINGS 195 kr

Japansk wagyu, iberico bellota, ankfett, svampduxelle & tryffel

DUMPLINGS 175 kr

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

SASHIMI 225 kr

Japansk wagyu, fröya lax, grillad äggula, rostad lök & ponzu

KFC 105 kr

“Korean fried cauliflower” Gochujang & sesam

CHAWANMUSHI 135 kr

Vit sparris, Västeråsgurka, ägg, brynt smör & stenbitsrom

BELUGA STÖRKAVIAR 30G 3000 kr

Royal Belgian Caviar, blinier & smetana smaksatt med lime

ÅL & CAVIAR 285 kr

Polanco Baerii caviar, svensk flatrökt ål, dill, Västerås gurka & smetana

KATSU SANDO 130 kr

Silverlök, ramslök, lufttorkad bog från Hansen & blodapelsin

Mellanrätter

MARULK 380 kr

Spritärtor, ramslök, vongolemusslor, hasselnötter, sichuanpeppar & silverlöksvelouté

PIGGVAR 360 kr

Grillad piggvar, rapsskott, forellrom, Kalix löjrom, nori & sandefjordsås

HÄNGMÖRAD BIFF 395 kr

Grön gotländsk sparris, anklaver, Karl-Johan svamp & rödvinsk

A & O WELLINGTON 365 kr

Oxfile tournedos, svart vitlök, lardo, kål & karashi

HÄNGMÖRAD BIFF PÅ BEN CA 1KG 1200 kr

Hängmörad biff på ben, selekterad av Benny Granqvist, sparris, ramslökssmör & A&O fries



Desserter

“SVERIGES BÄSTA OST” 150/700 kr

Gratinerad Granbarksost från Jürss mejeri & tomatmarmelad

HAVTORN SORBET 95 kr

Maräng, kokos, citrongräs & togarashi

CHOKLAD 125 kr

Stracciatella glass, macadamianöt, mango & shiitake

RABARBER 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

“HALLONSODA”

Boge Bränneri Hallon eau-de-vie, gin, hallonsyra & 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

