

A & O meny

Förrätter

FRØYA LAX 150 kr

Vit soja, bränd purjolök & wasabi

DUMPLINGS 170 kr

Japansk wagyu, kål, yuzu, limeblad & soja

SASHIMI 225 kr

Japansk wagyu, Frøyalax, grillad äggula, rostad lök & ponzu

BAO BUN 85 kr

Grillat sidfläsk, hoisin, inlagd gurka & salladslök

KFC 105 kr

“Korean fried cauliflower”, Gochujang & sesam

CHAWANMUSHI 135 kr

Vit sparris, svenska kantareller, Västeråsgurka, ägg, brynt smör & stenbitsrom

KATSU SANDO 130 kr

Silverlök, parmesankräm 22 mån, iberico bellota lagrad 5 år & balsamico

OSTRON 63,4° 40 kr

Ponzu, sesam & sushi-su

ELLER

BIFF

Grillad svensk biff, grön gotländsk sparris, fermenterad vitlök, yoghurt & sky

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

Mellanrätter

MARULK 380 kr

Sprötärtor, ramslök, vongolemusslor, hasselnötter, sichuanpeppar & silverlöksvelouté

SKALDJUR 395 kr

Bläckfisk, pilgrimsmussla, hummer, tomater från Elleholm & champagnesås

BIFF 375 kr

Grillad svensk biff, grön gotländsk sparris, fermenterad vitlök, yoghurt & sky

ANKA 365 kr

Café de paris smör, endive, potatiskrisp & sojapicklad enokisvamp



Desserter

CITRON & INGEFÄRSSORBET 95 kr

Honungsmelon & togarashi

POPCORN 125 kr

Honeycomb, oolong, mango & tahitivaniljglass

JORDGUBB 125 kr

Mascarpone, rabarber, maräng & finger lime



Cocktails

170 KR

ROKU

Gin, tonic & gurka

HERNÖ

Gin, tonic, lingon & citron

LILA

Roku gin, fläder, citron & himmelsärt

HALLON & KOKOS

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

JORDGUBB

Vodka, jordgubb, hallonsyra, honung & yoghurt

VODKA

Melon, kaffir lime & kokos

A&O NEGRONI

Gin, Campari & umeshu

ESPRESSO

Haku vodka, vanilj & kaffebönor