

# A & O Meny

## TARTELETT

Avokado, korianderfrön & Kalix löjrom

## KRUSTAD

Jalapeño, mango, purjolök & gulfenad tonfisk

## KATSU SANDO

Stuvad kål, Västerbottenost, balsamico & Kerstins tryffel

## CHAWANMUSHI

Kantareller, röda vinbär, dashi, ägg & brynt smör

## TARTAR

Svensk hängmörad biff, sesam, vit soja, portvin, lök, gammelknas & katsuobushi

## TORSK

Grillad torsk, spritärtor, fermenterad vit sparris, forellrom & spetskål

## ELLER

## KING RIVER FARM WAGYU

Grillad flankstek, grönkål, rotselleri & fermenterad peppar

## DESSERT

Adams val

## FIKA

Choklad, marmelad & tart

795 kr

**Dryckeskombination Ett.** 690 kr

Dryck som är anpassad till maten

**Dryckeskombination Två.** 990 kr

Premium dryckeskombination anpassad till maten

**Dryckeskombination Tre.** 1900 kr

Vårt mest exklusiva dryckespaket anpassat till maten



## Förrätter

### DUMPLINGS 170 kr

Japansk wagyu, kål, bränd lök, äpple & soja

### TARTAR 195 kr

Svensk hängmörad biff, sesam, vit soja, portvin, lök, gammelknas & katsuobushi

### BAO BUN 85 kr

Grillat sidfläsk, hoisin, inlagd gurka & salladslök

### KFC 115 kr

“Korean fried cauliflower”, Gochujang & sesam

### CHAWANMUSHI 105 kr

Kantareller, röda vinbär, dashi, ägg & brynt smör

### KATSU SANDO 145 kr

Stuvad kål, Västerbottenost, balsamico & Kerstins tryffel

### OSTRON 63,4° 40 kr

Ponzu, sesam & sushi-su

### BENMÄRG 300 kr

Japansk wagyu, hängmörad biff, hummer, konfiterad vitlök, togarashi & grillat bröd

### BELUGA CAVIAR 30G 3000 kr

Friterat mjölkbröd, crème fraiche & lime

## Mellanrätter

### TORSK 380 kr

Grillad torsk, spritärtor, fermenterad vit sparris, forellrom & spetskål

### SKALDJUR 395 kr

Bläckfisk, pilgrimsmussla, hummer, tomat från Elleholm & champagnesås

### KING RIVER FARM WAGYU 395 kr

Grillad flankstek, grönkål, rotselleri & fermenterad peppar

### ANKA 365 kr

Café de Paris smör, endive, potatiskrisp, kantareller & sojapicklad enokisvamp

### ÖSTERGÖTSK BIFF PÅ BEN 1200 GRAM 1200kr

Selekterad av Benny Granqvist hängmörad 28 dagar Café de Paris smör & A&O fries



## Desserter

### **CITRON & INGEFÄRSSORBET 95 kr**

*Honungsmelon & togarashi*

### **BLÅBÄR 125 kr**

*Rödbetor, frosting, sichuanpeppar, Tahitivanilj & Johan Tingbergs granskottsirap*

### **JORDGUBB 125 kr**

*Vit chokladmousse, grillade jordgubbar, maräng & dragon*

## 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*

#### **JORDGUBB**

*Vodka, jordgubb, hallonsyra, honung & yoghurt*

#### **VODKA**

*Melon, kaffir lime & kokos*

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

*Gin, Campari & umeshu*

#### **ESPRESSO**

*Haku vodka, vanilj & kaffeböner*

