



A & O Meny

TARTELETT

Avokado, korianderfrön & finger lime

KRUSTAD

Jalapeno, mango, purjolök & gulfenad tonfisk

KATSU SANDO

Stuvad kål, Västerbottenost, balsamico & Kerstins tryffel

CHAWANMUSHI

Majs, kantareller, parmesan, ägg & rökt dashi

TARTAR

Handskuren rensarv, fermenterad peppar, kycklingskinn, Karl-Johan svamp & renhjärta

TORSK

Grillad torsk, grillad salladslök, fermenterad vit sparris, forellrom & spetskål

ELLER

BIFF

Grillad hängmörad ryggbiff, grönkål, dragon, citrongräs, grillad äggula & tomat från Elleholm

DESSERT

Adams val

FIKA

Choklad, marmelad & tart

845 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

MONT D'OR 400 GRAM 750 kr

Grillat surdegsbröd

DUMPLINGS 170 kr

Japansk wagyu, oxkind, kål, konfiterad vitlök, five spice & soja

TARTAR 195 kr

Handskuren rensarv, fermenterad peppar, kycklingskinn, Karl-Johan svamp & renhjärta

“HOT DOG” BAO BUN 195 kr

Grillad hummer, räkor, havtorn, chili, vitlök & koriander

KFC 115 kr

“Korean fried cauliflower”, Gochujang & sesam

CHAWANMUSHI 105 kr

Majs, kantareller, parmesan, ägg & rökt dashi

KATSU SANDO 145 kr

Stuvad kål, Västerbottenost, balsamico & Kerstins tryffel

SASHIMI 120 kr

Gulfenad tonfisk, färsk wasabi, sesam & sushi-su

CAVIAR 395 kr

Blini, crème fraiche & yuzu

Mellanrätter

TORSK 380 kr

Grillad torsk, grillad salladslök, fermenterad vit sparris, forellrom & spetskål

PILGRIMSMUSSLA 365 kr

Vongolemusslor, XO-sås, morot, purjolök & sandefjordsås

BIFF 395 kr

Grillad hängmörad ryggbiff, grönkål, dragon, citrongräs, grillad äggula & tomat från Elleholm

BALLOTINE 365 kr

Svensk gårdskyckling, anklaver, betor, apelsin kosho & trattkantareller

ASPA GÅRD OXFILE WAGYU/SRB CA 180 GRAM 425 kr

Fermenterad peppar, rödvinsskuy, krispig potatis & tryffel

Desserter

CITRON & INGEFÄRSSORBET 95 kr

Björnbärskompott

BLÅBÄR 125 kr

Rödbetor, frosting, sichuanpeppar, Tahitivanilj & Johan Tingbergs granskottsirap

FATTIGA RIDDARE 125 kr

Hjortron, granbarksost, & körsbärsglass

Cocktails

170 KR

ROKU

Gin, tonic & gurka

HERNÖ

Gin, tonic, lingon & citron

A&O DRY MARTINI

Taggiasco gin, Adams umeshu & amalfictron

LILA

Roku gin, fläder, citron & himmelsärt

APRIKOS HIGHBALL

Sichuanpeppar, Maker's Mark, aprikos, äppelsyra & kolsyra

VODKA

Melon, kaffir lime & kokos

A&O NEGRONI

Gin, Campari & umeshu

ESPRESSO

Haku vodka, vanilj & kaffebönor

