



A & O Meny

TARTELETT

Gravad gös, yuzu kosho, shiso, crème fraiche & Kalix löjrom

KRUSTAD

Grillade rödbetor, getost & finger lime

“SVENSK SUSHI”

Japansk oxfilé wagyu A5 BMS 12, fönsterlav, Karl-Johan svamp & gammelknas

MISOSOPPA

Silverlök, grädde, kombu & macadamiannöt

TARTAR

Handskuren biff från Dalsjöfors, jordärtsskocka, sojaemulsion & Kerstins tryffel

TORSK

Pumpa, blomkål, chili, sandefjordsås & forellrom

ELLER

YIN & YANG

Grillad kronhjort, ostronskivling, shimjeii, grillad spenat & fermenterad svamp

DESSERT

Adams val

FIKA

Choklad, marmelad & fudge

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

DUMPLINGS 185 kr

Oxkind, kimchi, limeblad & soja

TARTAR 195 kr

Handskuren biff från Dalsjöfors, jordärtsskocka, sojaemulsion & Kerstins tryffel

“HOT DOG” BAO BUN 215 kr

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

KFC 120 kr

“Korean fried cauliflower”, Gochujang & sesam

MISOSOPPA 115 kr

Silverlök, grädde, kombu & macadamiannöt

KATSU SANDO 145 kr

Västerbottenost, inlagd lök & Kalix löjrom

SASHIMI 120 kr

Fröya lax, färsk wasabi, sesam & sushi-su

CAVIAR 395 kr

Blini, crème fraiche & yuzu

Mellanrätter

TORSK 380 kr

Pumpa, blomkål, chili, sandefjordsås & forellrom

PILGRIMSMUSSLA 365 kr

XO-sås, morot, purjolök & smörsås

YIN & YANG 400 kr

Grillad kronhjort, ostronskivling, shimjeii, grillad spenat & fermenterad svamp

FRANSK DUVA 365 kr

Madeira, äpple, betor, apelsin kosho & trattkantareller

OXFILÉ FRÅN ASPA GÅRD 495 kr

Grillad wagyu/srb oxfilé, fermenterad peppar, rödvinsky & Kerstins tryffel

Desserter

MANGOSORBET 95 kr

Maräng, Gochugaru & passionsfrukt

BLÅBÄR 125 kr

Rödbetor, frosting, sichuanpeppar, Tahitivanilj & Johan Tingbergs granskottsirap

BANAN & ANKLEVER 125 kr

Mamma Annettes kvitten från Stallarholmen, mandelflarn & karamell

Cocktails

170 KR

ROKU

Gin, tonic & gurka

HERNÖ

Gin, tonic, lingon & citron

A&O DRY MARTINI

Taggiasco gin, Adams umeshu & amalficitron

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, salt & espresso

