

# 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 & 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

### DUMPLINGS 185 kr

Iberico bellota, five spice, gari, äpple & 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

## 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

### MOWITZTUPP 335 kr

Kycklingvelouté, äggkräm, purjolök & jordärtskocka



## 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*

