

AMA EXPERIENCE

7-rätters avsmakningsmeny att dela för hela bordet,
minst två personer

*7-course tasting menu to share for the whole table,
minimum 2 people*

795 / PERSON

BEVERAGE MENU

Låt våra sommelierer kombinera din meny
med utvalda drycker.

*Let our sommeliers combine your menu with selected
beverages and take your taste buds for a ride!*

575 / PERSON

4-RÄTTER SHARINGMENY

Rätter att dela för hela bordet, minst två personer

Dishes to share for the whole table, minimum 2 people

595 / PERSON

PRE DINNER DRINKS 165

AMA spritz

Fläderlikör- lychee sockerlag- citron- Cava

Shiso lemonade

vanilj vodka, choya shiso, citron, jordgubb, soda

Honey-passion swirl

Pisco, choya honey, citron, passionssocker, soda

STARTER

OSTRON 35

Oysters

PILGRIMSMUSSELCEVICHE 175

Spritärtor, gurka, mynta, libbsticka

Scallop ceviche, peas, cucumber, mint, lovage

TATAKI PÅ ELDAD RYGGBIFF 185

Eldad ryggbiff, svamp, japansk furikake ,
noriblad, ponzu

*Beef sirloin tataki, mushroom, japanese furikake,
nori, ponzu*

TONFISKCEVICHE 165

Tomat, rökt paprika, vattenmelon, koriander,
olivolja

*Tuna ceviche, tomato, smoked paprika,
watermelon, cilantro, olive oil*

GRILLAD SPARRIS 145

Emulsion på bryntsmör och gari,
blomsterkrasse, ramslökskapis

*Grilled asparagus, browned butter emulsion, gari,
kress, ramson capers*

BAO BUNS 145

Fläksida, kimchi, hoisin, vårlök, sesamfrö

*Pork, kimchi, hoisin, spring onion, sesame
seeds*

SASHIMI 165 / PERSON

4 sorters fisk, ponzu, pepparrot

Sashimi, 4 kinds of fish, ponzu, horseradish

ROBATAYAKI GRILL

SEAFOODSPETT 135

Pilgrimsmussla, tonfisk, krispig lök, vitlök, chili

*Seafood skewer, scallop, tuna, crispy onion,
garlic, chili*

SAI KROK-SPETT 135

Ostronsås, chili, fläksvålar

*Sai krok scower, oyster sauce, chili, crispy
pork skin*

SNACKS / SIDES

GRILLAD SPARRIS 95

svart vitlökmajonnäsip

Grilled asparagus, black garlic mayonnaise

FRITERAD BLOMKÅL 95

kimchimajonnäs

Fried cauliflower, kimchi mayonnaise

STEKT RIS 65

Fried rice

EDAMAMEBÖNOR 65

Edamame beans

MAIN

GRILLAD FLANKSTEK 295

Brynt lök, kimchi, vårlök, aromatisk sojasås,
friterad blomkål

*Grilled flank steak, browned onion, kimchi,
spring onion, aromatic soya sauce, fried
cauliflower*

KOREAN STICKY CHICKEN 245

Gochujang, sockerärtor, koriander

Korean sticky chicken, gochujang, peas, cilantro

BLOMKÅLSCURRY “MASSAMAN 245

Potatis, sojaböner, jordnötter
*Cauliflower curry “Massaman”, potatoes, soya
beans, peanuts*

CRISPY FISH 275

Pankopanerad torsk, gurskallad, pak choi,
ingefärsmajonnäs

*Crispy fish, cucumber salad, pak choi, ginger
mayonnaise*

POKE BOWL 205

Tonfisk, mango, avokado, sojaböner,
kimchimajonnäs
Tuna, soya beans, avocado, kimchi mayonnaise

DESSERT

JORDGUBBAR & KRÄMIG GLASS 135

Grönt te och sesamflarn

*Strawberries, creamy ice cream, green tea,
crispy sesame seeds*

MJÖLKCHOKLAD & KOKOS 135

Grillad ananas, kakaoflarn

*Chocolate & coconut, grilled pineapple,
crispy cacao*

AFTER DINNER DRINKS 165

Yuzu sour

Yuzu sake, umeshu, citron, socker, äggvita

AMA white ”negroni”

Saké, manchino Sakura vermouthe, italicus, lime

MOCKTAIL

Virgin rabarbersvaj

Rabarber/vanilj socker, citron, grapefrukt soda

Vattenmelon mojito

Mynta, lime, vattenmelon, soda

A
M
A

R
E
S
T
A
U
R
A
N
T