

DAGENS LUNCH 135:-

MÅNDAG

Kyckling med gröncurry, kokos, limeblad och gröna ärtor

TISDAG

Crabcakes" med heta äggnudlar, lime, ingefära och kål

ONSDAG

Plommon och chiliglaserad fläksida med stektris, böngroddar och crudité på äpple

TORSDAG

Bakad torsk med kryddig ragu på lök, potatis, dill och jordnötter

FREDAG

Rendang" indonesisk curry med högre, chili, koriander och basmatiris

ASIAN FUSION MED EN NORDISK TOUCH.

AMA's A la Carte tar dig med på en spännande resa genom Asiens rika smaker och traditioner, upphöjda med delikata nordiska premiumingredienser, vilket skapar ett oförglömligt och unikt kulinariskt äventyr.

Slå dig ner i en modern miljö precis intill havet i centrala Helsingborg. Matkonceptet är som gjort för sharing. Sharing främjar en känsla av gemenskap och samhörighet, där varje tugga blir en delad upplevelse och varje rätt en bro mellan människor. Det är ett sätt att fira mångfald och kreativitet i köket, samtidigt som man hyllar samvaron och glädjen i att äta tillsammans.

ALWAYS AT AMA

"Sticky Chicken" 265:-

Gochujang, mango, sesam och jasminris

VEGETARISKA Mån, Ons, Fre 135:-

"ekonomiyaki" japansk kålpannkaka med stektsvamp, salladslök och majonnäs

VEGETARISKA Tis, Tor 135:-

Nudelsoppa med tofu, pakchoi och böngroddar

POKE BOWL 205:-

Välj ditt protein:

Biff / Tonfisk / Tofu

Mango, avokado, kimchimajonnäs

& sojaböner

LUNCHKLASSIKER MED EN ASIATISK TOUCH

Måndag-fredag 11.30-14.00.
Ink bröd, sallad, kaffe & kaka
Allergier? Fråga oss om allergener