

## AMA EXPERIENCE

7-rätters avsmakningsmeny att dela,  
endast för hela bordet

*7-course tasting menu to share,  
only for the whole table*

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

4-rätters sharingmeny att dela,  
endast för hela bordet

*Dishes to share for the whole table*

595 / PERSON

## 3-RÄTTER VEGETARISK MENY

495 / PERSON

## SNACKS / SIDES

### RÄKCHIPS 55

*Shrimp chips*

### EDAMAME 65

Miso, chili, koriander, furikake  
*Edamame, miso, chili, cilantro, furikake*

### WASABIÄRTOR 55

*Wasabi peas*

### FRITERAD RISKROKETT 85

*Kimchimajonnäs  
Fried rice croquette, kimchi mayonnaise*

### AMA RIS 65

*Sesam, miso  
AMA rice, sesame, miso*

## STARTER

### OSTRON 35

*Oysters*

### GRILLAD VIT SPARRIS 155

Brynt smör, soja, fläderkapris, ingefära  
*Browned butter, soy, elderflower, ginger*

### NORI-TACOS 165

Tartar på ryggbiff, krispigt rispapper, jalapeno,  
avokado, pistage  
*Sirloin steak tartare, rice paper, jalapeno  
avocado, pistachio*

### FRITERADE DUMPLINGS 175

Hummer, röd curry, kokos, kål  
*Lobster, red curry, coconut, cabbage*

### CEVICHE 155

Räka, kokos, grönt äpple, rädisa, dill  
*Prawn, coconut, green apple, radish, dill*

### BANG BANG BAO BUNS 175

Konfiterad anka, kimchi, vårlök, sesamfrö  
*Duck confit, kimchi, spring onions  
sesame seed*

## MAIN

### KOREAN STICKY CHICKEN 265

Gochujang, koriander, mango,  
friterad lök, ama ris  
*Gochujang, cilantro, mango, fried onion  
and ama rice*

### CHA CA LA VONG 275

Sejrygg, mam tom, dill, jordnötter  
*Fried pollock, mam tom, dill, peanuts*

### OKONOMIYAKI 235

Kålpannkaka, koreansk glaze,  
kejsarhatt, japansk majonnäs  
*Japanese pancake, king oyster  
mushroom, mayonnaise*

### POKE BOWL 225

Välj ditt protein: Biff / Tonfisk / Tofu  
Mango, avokado, kimchimajonnäs & sojaböner  
*Choose your protein: Beef / Tuna / Tofu  
Mango, avocado, kimchi mayonnaise & soybeans*

## ROBATAYAKI GRILL

### VANNAMEIRÄKA 155

Marinerade vannameiräkor, het papayasallad,  
jordnötter  
*Marinated vannamei shrimp, hot papaya salad,  
peanuts*

### HÄNGMÖRAD PICANHA 155

Riskrokett med svamp, ramslökssmör  
*Rice croquettes with mushrooms, ramson butter*

### FLÄSKSIDA 145

Mangosallad, gochujang  
*Mango salad, gochujang*

## DESSERT

### GRÄDDGLASS & PISTAGE 135

Miso, karamell, quinoa, vitchoklad  
*Miso, caramel, quinoa, white chocolate*

### RABARBER & YUZU 135

Sorbet, kompott på rabarber, gräddmousse, yuzu,  
mjölkflarn  
*Sorbet, rhubarb compote, cream mousse, yuzu  
milk flarn*

## COCKTAILS

### Honey passion swirl 165

*Choya honey, pisco, passion, citron*

### Mango mania 165

*Rom, peachlikör, mango, citron*

### AMA spritz 165

*Cassis, lychee, cava*

### Hot peach 165

*Vodka, peachlikör, citron, chili flakes*

### Sweet pineapple saké 165

*Kira, kira ananas saké, ananas, citron*

### AMA ”white negroni” 175

*Sakura manchino vermouth, michi saké, italicus, lime*

## MOCKTAIL 95

### Cucumber swirl

*Ginger ale, fläder, gurka, citron*

### Peach bellini

*Peach, citron, alkoholfritt bubbel*

Vill du veta köttets ursprung?  
Tveka inte att fråga oss

A  
M  
A  
  
R  
E  
S  
T  
A  
U  
R  
A  
N  
T

A  
M  
A  
  
R  
E  
S  
T  
A  
U  
R  
A  
N  
T