

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

BEVERAGE MENU KULLABERGS VINGÅRD

Dom ligger i nordvästra Skåne vid foten av klippiga
Kullaberg. Odlingarna spänner om 18 ha på fyra
unika lägen. De äldsta stockarna är från 2006.
Dom har över 30 sorter, mestadels Solaris,
Souvignier Gris, Donauriesling, Pinot Nova,
Muscaris & Caberet Noir.

*They are located in northwestern Skåne at the foot of
the rocky Kullaberg. The cultivations span 18 hectares
across four unique locations. The oldest vines are from
2006. They have over 30 varieties, mostly Solaris,
Souvignier Gris, Donauriesling, Pinot Nova, Muscaris &
Caberet Noir.*

785 / PERSON

4-RÄTTERS SHARINGMENY

4-rätters sharingmeny att dela,
endast för hela bordet

Dishes to share for the whole table

595 / PERSON

3-RÄTTERS 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

AMA RIS 65

Sesam, miso

AMA rice, sesame, miso

AMMATA STARTER

OSTRON 45

Oysters

BÒ TAI CHANH 205

Vietnamesisk oxfilécarpaccio, silverlök,
ponzu, miso och rädisa

*Vietnamese beef tenderloin carpaccio,
pearl onions, ponzu, miso, and radish*

GRILLAD BROCCOLISPARRIS 165

Brynt smör, soja, fläderbär, ingefära

Brown butter, soy sauce, elderberry, ginger

BANG BANG BAO BUNS 175

Confiterad anka, kimchi, vårlök, sesamfrö

*Duck confit , kimchi, spring onion, sesame
seeds*

NORITACOS 165

Tartar på Lax, krispigt rispapper,
jalapeno, mango, lime

*Salmon tartare, crispy rice paper,
jalapeno, mango, lime*

“URAMAKI” 5 BITAR 175

Inside out maki roll, friterad kyckling,
avokado, jalapeno, sesam, lagrad soja

*Inside out maki roll, fried chicken,
avocado, jalapeno, sesame, aged soy sauce*

MAIN

KOREAN STICKY CHICKEN 275

Gochujang, koriander, mango,
friterad lök, ama ris

*Gochujang, cilantro, mango, fried onion
and ama rice*

CHIRASHI SUSHI 285

Eldad Regnbågslax, 64 graders ägg,
krasseemulsion, gurka

*Seared Rainbow trout, 64 degree egg,
cress emulsion, cucumbers*

“HOT CARBONARA RAMEN” 245

Nudlar, ägg, chili, parmesan

Noodles, egg, chili, parmesan

ENTRECOTE YAKINIKU STYLE 315

Kolgrillad entrecote, yakiniku,
kålsallad, granatäpple

*Charcoal grilled entrecote,
yakiniku, cale salad, pomegranate*

POKE BOWL 225

Välj ditt protein: Biff / Tonfisk / Tofu
Mango, avokado, kimchimajonnäs & sojabönor

*Choose your protein: Beef / Tuna / Tofu
Mango, avocado, kimchi mayonnaise & soybeans*

ROBATAYAKI GRILL

VANNAMEIRÄKA SPETT 155

Marinerade vannameiräkor, het papayasallad,
jordnötter

*Marinated vannamei shrimp, hot papaya salad,
peanuts*

GRISKIND 165

krispsallad med sesam vinaigrette
Pork cheek ,crisp lettuce with sesame

vinaigrette

DESSERT

JORDGUBBAR & GRÄDDFIL 135

Granité på gräddfil, japansk gin, jordgubbs
gräddglass

*Strawberries ,sour cream granité, Japanese gin,
ice cream*

KOKOS, CHOKLAD & ANANAS 135

Kokossorbet, mörk choklad och lagrad rom

Coconut sorbet, dark chocolate and aged rum

AMMA COCKTAILS

Honey passion swirl 165

Choya honey, pisco, passion, citron

Mango mania 165

Rom, peachlikör, mango, citron

AMA spritz 165

Choya shiso, cava, jordgubbslikör, lychee

AMA Green tea 165

Umeshu green tea, yuzu sake

Sweet pineapple 165

Kira kira ananas saké, ananas, citron

Sakura sour 165

Gin, sakura vermouth, maraschino likör, honung

AMA “white negroni” 175

Roku gin, yuzu saké, italicus

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