

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

MAIN

KOREAN STICKY CHICKEN 275
Gochujang, koriander, mango,
friterad lök, ama ris
Gochujang, cilantro, mango, fried onion
and ama rice

STEKT HAVSABORRE 285
Musselsmörsås, wasabi, kimchi, rättika,
gurka, nudlar
Sea bass, buttersauce with mussels,
wasabi, kimchi, radish,cucumber, noodles

“HOT CARBONARA RAMEN” 245
Nudlar, ägg, chili, parmesan
Nudlar, egg, chili, parmesan

LAMM YAKINIKU STYLE 315
Grillad lamm, yakiniku, kålsallad,
granatäpple
Grilled lamb, 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

NORITACOS 165
Tartar på ryggbiff, pistage nötter, krispigt
rispapper, jalapeno, avokado, ponzu
Sirloin tartar, pistage nuts, crispy rice paper,
jalapeno, avocado, ponzu

“URAMAKI” 5 BITAR 185
Inside out maki roll, tonfisk, kammussla, avokado,
jalapeno, sesam, lagrad soja, gurka
Inside out maki roll, tuna, scallop, avocado,
jalapeno, sesame seeds, soy sauce

ROBATAYAKI GRILL

VANNAMEIRÄKA SPETT 155
Marinerade vannameiräkor, het papayasallad,
jordnötter
Marinated vannamei shrimp, hot papaya salad,
peanuts

GRISKIND SPETT 165
krispsallad med sesam vinäggrett
Pork cheek ,crisp lettuce with sesame
vinaigrette

DESSERT

HALLON & GRÄDDFIL 135
Granité på gräddfil, japansk gin, hallon
gräddglass
Raspberries ,sour cream granité, Japanese gin,
raspberry ice cream

KOKOS, CHOKLAD & ANANAS 135
Kokossorbet, mörk choklad och lagrad rom
Coconut sorbet, dark chocolate and aged rum

AMAZONIAN RESTAURANT

Sour Basil 165
Gin, basilika, citron

Spicy Cucumber 165
Vodka, appellikör, choya shiso, citron

Sparkling Yuzu 165
Yuzu, cassis, litchi, citron

Ginger Rush 165
Kira kira, vaniljvodka, ingefära, citron

AMA Hazel 165
Frangelico, baileys, vodka, espresso

Sweet Blueberry 165
Pink gin, cartron cassis, blåbär, citron

Litchi Martini 165
Roku gin, manchino vermouth

MOCKTAIL 110

Pink Peach
Vit persika monin, citron, pink grape soda

Raspberry Bliss
Hallon monin, citron, soda

Vill du veta köttets ursprung?
Tveka inte att fråga oss