

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

STARTER

OSTRON 45

Oysters

TONFISK “TATAKI” 165

Eldad gurka, wasabi, leche de tigre

Tuna, Cucumber, wasabi, leche de tigre

SHIITAKE 165

Brynt smör, soja, bönor, rostad mandel

Browned butter, soy, beans, almond

BAO BUNS 175

Fläksida, ingefära, kimchi, vårlök, sesamfrö

Porkbelly, ginger, kimchi, green onion, sesame

NORITACOS 175

Tartar på Hjort, krispigt rispapper, jalapeno,
avokado, ponzo

*Deer tartar, crispy rice paper, jalapeno, avocado,
ponzo*

“URAMAKI” HOT SALMON 5 BITAR 185

Inside out maki roll, lax, gochujang, avokado,
jalapeno, sesam, lagrad soja

*Inside out maki roll, salmon, gochujang, avocado,
jalapeño, sesame, aged soy sauce*

MAIN

KOREAN STICKY CHICKEN 275

Gochujang, koriander, mango,
friterad lök, ama ris

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

FJÄLLRÖDING 285

Musselsmörsås, pumpa, shiitake,
kycklingskinn

*Arctic char ,mussel sauce, pumpkin,
shiitake, chicken skin*

OKONOMIYAKI 245

Kålpannkaka, kejsarhatt,
wasabi majonnäs

*Japanese pancake, cabbage, king
oyster, mayonnaise*

LAMM YAKINIKU STYLE 315

Grillat lamm, yakiniku, kålsallad,
granatäpple

*Grilled lamb, yakiniku, kale 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*

KYCKLINGLÅR 165

Krispig sallad med sesam vinaigrette
Chicken, crisp salad, sesame vinaigrette

DESSERT

“AMA CAVIAR” 135

Skogsbär, nougat och havrecrumble

Wildberries, nougat, oatcookie crumble

CHOKLAD & YUZU 135

Mandaringlass, bavaroise, maräng, citrus,
yuzukaka

*Mandarin ice cream, bavaroise, meringue,
lemon, yuzu cake*

COCKTAILS

Sour Basil 165

Gin, basilika, citron

Spicy Cucumber 165

Vodka, äppellikör, choya shiso, citron

Sparkling Yuzu 165

Yuzu, catron 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, litchi

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