

A & O Meny

KRUSTAD

Avokado, wasabiolja, yuzu-kosho, svenska vindruvor & finger lime

HUMMER

Rostad parika, tomat & nori

TARTELETT

Japansk wagyu A5 BMS 12, miso, vitlök & grillad majs

”SVENSK SUHSI”

Fönstelav, hjort, karljohansvamp, anklever & Wrångebäck

KATSU SANDO

Stuvad kål, västerbottenost, Gotländsk hösttryffel från Kerstin & äppelbalsamico från Odensjö

“KÅLDOLME”

Tunt skivad svensk bog, äpple, bovete, timjan & kyckling

RÖDTUNGA

Kantarell, spritärtor, blåmussla, miso, & dashi-smörsås

ELLER

SVENSK BIFF

Kantarell, hoisinsås, apelsin, lingon, örter & rödvinssås

DESSERT

Adams val

FIKA

Choklad, marmelad & tart

895 kr

Dryckeskombination Ett. 690 kr

Dryck som är anpassad till maten

Dryckeskombination Två. 990 kr

Premium dryckeskombination anpassad till maten

Dryckeskombination Tre. 1900 kr

Vårt mest exklusiva dryckespaket anpassat till maten



Mollie Menyn

KATSU SANDO

Stuvad kål, västerbottenost, Gotländsk hösttryffel från Kerstin & äppelbalsamico från Odensjö

KFC

“Korean fried cauliflower”, Gochujang & sesam

RÖDTUNGA

Kantarell, spritärtor, blåmussla, miso, & dashi-smörsås

ELLER

SVENSK BIFF

Kantareller, hoisinsås, apelsin, lingon, örter & rödvinssås

ELLER

JAPANSK WAGYU F1 BMS 7 + 350 KR EXTRA

Pepparsås, A&O fries & rödvinssky

FIKA

Choklad, marmelad & tart

650 kr



Cocktails

180 KR

HERNÖ

Gin, tonic, lingon & citron

THAIBALL

Thaibasilika, fläder, vodka, yuzumon & kolsyra

A&O DRY MARTINI

Taggiasco gin, Adams umeshu & citron

HALLONSODA

Boge bränneri Hallon, hallonsyra & kolsyra

APRIKOS HIGHBALL

Sichuanpeppar, Maker's Mark, aprikos, äppelsyra & kolsyra

VODKA

Melon, kaffir lime & kokos

A&O NEGRONI

Gin, Campari & umeshu

ESPRESSO

Diplomatico, amaretto, apelsin salt & espresso

