

A & O Meny

HUMMER

Rostad parika, tomat & nori

KRUSTAD

Avokado, mango & rökt caviar

TARTELETT

Japansk wagyu A5 BMS 12, miso, vitlök & finger lime

CHAWANMUSHI

Forellrom, ägg, yuzu, tunnbröd & örter

KATSU SANDO

Stuvad kål, västerbottenost, sommartryffel & äppelbalsamico från Odensjö

TARTAR

Kalv från Sala, bovete, syltlök & variation på peppar

TORSK

Kantarell, spritärtor, svartkål & musselvelouté

ELLER

LAMMRACKS

Lingon, sherry, grillade svenska tomater, crème double, timjan & fänkål

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, sommartryffel & äppelbalsamico från Odensjö

KFC

“Korean fried cauliflower”, Gochujang & sesam

TORSK

Kantarell, spritärtor, svartkål & musselvelouté

ELLER

LAMMRACKS

Lingon, sherry, grillade svenska tomater, crème double, timjan & fänkål

FIKA

Choklad, marmelad & tart

650 kr

Dryckeskombination 380 kr

Dryck som är anpassad till maten



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

