

RAW BAR

*Färskt fisk, skaldjur & kött i mindre serveringar
Fresh fish, schellfish & meat in small servings*

DUO OYSTER SNACK 95

Dykfångade Gigas ostron från Lotta Klemming i Grebbestad
1 x gurka, jalapeño och tapioka, 1 x chalakita style
Wild caughted Gigas oysters from Lotta Klemming in
Grebbestad, 1 x cucumber, jalapeño, tapioka.
1 x chalakita style

CEVICHE DE SALMÓN 175

Rökt lax, mango, chulpemajs, krispig kål, leche de tigre
rocoto cremoso
Smoked salmon, mango, chulpe corn, leche de tigre
rocoto cremoso

CEVICHE MIXTO 185

Ceviche på pulpo, gambas, torsk, svartpeppar, rödlök,
sötpotatispuré, chulpemajs,
leche de tigre tradicional
Ceviche on pulpo, gambas, cod, black pepper, red onion,
sweet potato purée, chulpe corn, leche
de tigre tradicional

SCORTZONERA 165:-

Sotad svartrot, teriyakiglance, syrad brysselkål, picklad
rödlök, choclomajs, koriandercreme
Blackened black root, teriyaki glace, brussels sprouts,
pickled red onion, choclo corn, coriander creme

CEVICHE TRIO 245

AMA's tre ceviches
AMA's trio of house ceviches

TIRADITO WAGYU BEEF 595

Tiradito på japanskt a5 ryggbiff från Kagoshima, leche de
tigrepassion, brynt smör, chili, tryffel,
parmesan, vattenkrasse
Tiradito made from Japanese A5 wagyu beef from
Kagoshima, leche de tigre passion, caramelized butter,
chili, truffle, parmesan cheese, cress.

SIGNATURE TIRADITO PLATTER

*Rätter att dela, för 2 personer eller mer
Dishes to share, for 2 persones or more*

145 / PERSON

Sashimi på Peruanskt vis, kökets val av fisk serveras på is
med ponzusås, laxrom, riven pepparrot
Peruvian style sashimi platter, chefs choice of fish served
on ice with ponzu sauce, salmon roe, horseradish

APPETIZERS

*Förrätter & smårätter
Appetizers & small servings*

PERUVIAN JALEA 75

Friterad sill, peruansk tartarsås
Fried herring, tartar sauce

ALCACHOFAS FRITAS 65

Friterade krispiga jordärtskockor, togarashi chili, aji amarillo
majonnäs.
Fried crispy sunchoke, togarashi chili, aji amarillo mayonnaise.

ATÚN NIKKEI 165

Tonfisktartar, granatäpple, passionsfrukt, rädisa, sesam
Tuna tartar, pomegranate, passion fruit, radish, sesame

TEMPURA DE JAPON 145

Tempura på shiitakesvamp & blomkål, picklade tomater, aji
amarillo majongnäs, krasse
Tempura on shiitake, cauliflower, pickled tomatoes, aji amarillo
mayonnaise, cress.

POLLO DESMECHADO 155

Kycklingrilette, grillat potatisbröd, chili-rättikasallad,
tryffel-ponzuglaze
Chicken rillrette, grilled potato bread, chili and radish salad,
tuffle and ponzu glaze.

ANTICUCHOS

*Peruanska grillspett
Skewers from the Robata Grill*

GAMBAS 145

Grillade vannameiräkor, aji amarilloemulsion, krasse,
chimichurri
Grilled vannamei shrimps, aji amarillo emulsion, cress, chimichurri

PANCETA EN ANTICUCHERA 135

Grillad fläksida, nashipäron, aji pankamajonnäs, mango, physalis
Grilled pork, nashi pear, aji pankamayonnaise, mango, physalis.

ATÚN 145

Grillad tonfisk, unagisås, rostat sesamfrö, picklad chili
Grilled tuna, unagi sauce, sesame, pickled chili

SETAS DE OTOÑO 135

Höstens utbud av svamp, vitlökschips, parmesancreme,
vitlöksgroddar
Autumn range of mushrooms, garlic crisps, parmesan creme, garlic
sprouts

MAINS

*Varmrätter från robatagrillen
Dishes from the robata grill,*

TRUCHA MARINADA EN MISO 385

Misomarinerad röding, cassavachips, avocado, olivemulsion,
aji limo, goakrasse, rökt yoghurt
Miso marinated char, cassava crisp, avocado, olive emulsion,
aji limo, goa cress, smoked yoghurt

LOMO A LA PARRILLA 375

Grillad ryggbiff, kabayaki, aji amarillo potatispuré, tomat,
ostronskivling
Grilled sirloin, kabayaki, aji amarillo potato puré, tomato,
oyster mushroom

TOMAHAWK KABAYAKI 895

Sharing för 2 personer
Entrecôte med ben, säsongens tillbehör, kabayakismör
Välj mellan sweet potato fries eller aji amarillopotatis
Entrecôte on the bone, produce of the season, kabayaki butter
Choose between sweet potato fries or aji amarillo potatoes.

PAPASECA (VEG) 285

Peruansk potatisgryta, aji amarillosås, rostad pumpa,
jordärtskocka, chimichurri, manchegoost
Peruvian potato stew, aji amarillo sauce, roasted pumpkin,
artichoke, manchego cheese
Vegan options is available

SIDES

CASAVA CHIPS 65

SWEET POTATO FRIES 55

AJI AMARILLO POTATISPURÉ 55

Aji amarillo potato purée

SESAMMARINERAD GURKSALLAD 45

Marinerad gurka, soja, risvinäger, sesamfrö,
bonito, alger
Sesame marinated cucumber salad, soy sauce,
rice vinegar, sesame, bonito, algea

AMA'S SÅSER 35

AMA's sauses

PLEASE LET US KNOW IF YOU HAVE
ANY FOOD ALLERGIES

AMA EXPERIENCE MENU

*Rätter att dela för hela bordet, minst två personer
Dishes to share for the whole table, minimum 2 people*

695 / PERSON

Njut av en unik middagsupplevelse där våra kockar bjuder på det
bästa AMA har att erbjuda. En spännande meny med sju rätter
i fyra serveringar. Serveras för hela bordet och minimum 2 personer.
A unique dining experience where our chefs create a menu of their
favorite dishes. An exciting menu with seven dishes in four servings.
Served for the whole table for a minimum two people.

BEVERAGE MENU

495 / PERSON

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!

DESSERTS

AMA SOFT SERVE ICE CREAM 95

Mjukglass, fråga oss om dagens smak
Ask us about the daily flavors

NAMELAKA 120

Mangonamelaka, yuzusablé, kokostapioca, mangosorbet
Mango namelaka, yuzu sablé, coconut tapioka, mango sorbet.

CHOCOLATE 120

Chokladterrin på peruansk choklad från San Martin, hasselnötter,
matcha the.
Chocolate terrin on peruvian chocolate from San Martin. hazelnuts,
matcha tea.

APFELSTRUDEL 120

Krispig äppelstrudel på svenska höstäpplen, kanel, kokossorbet
Apefel strudel in swedish appel, cinnamon, kokos sorbet