

RAW BAR

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

OYSTER 45

Gigasostron från Grebbestad, murasakiponzu, achiotechili, vårlök, forellrom
Gigas oyster from Grebbestad, murasaki ponzu, chili, spring onion, trout roe

LAX CEVICHE 175

Lax, kokos, leche de tigre, chili, koriander, rödlök, granatäpple, chulpemajs, rispapper, matchapulver
Salmon, coconut, leche de tigre, chili, coriander, red onion, pomegranate, chulpe corn, rice paper, matcha powder

MAKI CEVICHE ROLL 8 BITAR 155

Ama sushiris, gurka, avokado, lax, gräslök, cevichemajonnäs, sesam, panko
Ama sushi rice, cucumber, avocado, salmon, chives, ceviche mayonnaise, sesame, panko

SPICY INKA ROLL 8 BITAR 155

Krispig tigerräka, chili- & vitlöksmajonnäs, shimeji, gräslök, furikake. (Går även få i en vegansk variation)
Crispy tiger prawns, chili garlic mayonnaise, shimeji, chives, furikake. (Can be ordered vegan)

SIGNATURE TIRADITO PLATTER

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

265

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

BIFF TARTAR 175

Tartar på innanlår, nikkeidressing, shimeji, kapris, vårlök, forellrom, avokadomajonnäs, wonton
Steak tartare, nikkei dressing, shimeji, capers, spring onion, trout roe, avocado mayonnaise, wonton

GYOZA DUMPLINGS 145

Veganska gyozadumplings fyllda med shiitake, portabello, gräslök, ingefära, rökt ponzusås, puffat ris
Vegan gyoza filled with shiitake, portobello, chives, ginger, smoked ponzu sauce, puffed rice

HAMACHI TIRADITO 175

Hamachi i rocoto leche de tigre, chalaquita, goakrasse
Hamachi in a spicy leche de tigre, chalaquita, cress

SPICY EDAMAME 75

Edamamebönor, brynt smör, sake, sesam, togarashi
Soy beans, browned butter, sake, sesame, togarashi chili

JAPANESE WAKAME 55

Wakame sallad, nikkeisås, sesam
Sesame seaweed salad, nikkei sauce, sesame

ANTICUCHOS

Peruanska grillspett

Skewers from the Robata Grill

HAVSKRÄFTA 195

Grillad havskräfta gratinerad i kabayaki, parmesansmör, citron
Kabayaki gratinated langoustine, parmesan butter, lemon

PANCETTA 135

Togarashimarinerad fläskside, aji amarilloemulsion, chimichurri, vårlök
Chili pork belly, aji amarillo emulsion, chimichurri, spring onion

PADRONES 125

Grillade padrones, furikake, rocotomajonnäs
Grilled padrones, furikake, chili mayonnaise

MAINS

Varmrätter från robatagrillen
Dishes from the robata grill

RYGGBIFF AHUMADO 375

Grillad ryggbiff, rökt salteadosojasås, shitake, vårlök, tomat, picklad pumpa, patatas bravas
Grilled sirloin steak, smoked salteado soy sauce, shiitake, spring onion, tomato, pickled pumpkin, roasted potato

PAPA SECA 285

Peruansk potatis, pank, shitatesvamp, chulpemajs, solterito, chimichurri
Peruvian potato, pank, shiitake, chulpe corn, solterito, chimichurri

PIGGVAR STEAK ON THE BONE 385

Norsk Piggvar, grönsaker samt tillbehör från den lokala marknaden. Fråga din servitör
Norwegian turbot, local market vegetables and accompaniments. Please ask your waiter

SIDES

PATATAS BRAVAS 55

Roasted potato

SÖTPOTATISPOMMES 55

Sweet potato fries

AMA SUSHIRIS MED FURIKAKE 45

Ama sushi rice with furikake

AMA'S SAUCES

ROCOTOMAJONNÄS 35

Chili mayonnaise

OCOPASÁS 35

Ocopa sauce

AJI AMARILLOMAJONNÄS 35

Aji amarillo mayonnaise

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
A unique dining experience where our chefs create a menu of their favorite dishes. An exciting menu with seven dishes in four servings

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 ICE CREAM 55

Mjukglass, fråga oss om dagens smak
Soft serve ice cream with toppings of the day
Please ask your waiter

PASTEL DE LIMON 125

Peruansk citronpaj, maräng, säsongens bär
Peruvian lemon pie, meringue, seasonal berries

KOKOS & CHOKLAD 125

Chokladfondant-kräm, grillad ananas, kokossorbet, tagetes
Chocolate, grilled pineapple, coconut sorbet, tagetes herb

VECKANS SORBET 45

Fråga din servitör
Sorbet of the week. Please ask your waiter

PLEASE LET US KNOW IF YOU HAVE ANY FOOD ALLERGIES