

## 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 robatagillen*  
*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, pankas, shiitakesvamp, chulpemajs, solterito, chimichurri  
Peruvian potato, pankas, 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

### 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