

RAW BAR

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

OYSTER 35

Ostron Fine de Claire, picklad gurka, dillolja, Tobiko-rom,
grön chilisås

Oyster Fine de Claire, pickled cucumber, dill oil, flying fish roe,
green chili sauce

CEVICHE SAKURA MARU 175

Flamberad lax i leche de tigre, rättika, sotad avokado, sesamfrön,
noriblad chulpe majs

Flamed salmon in leche de tigre, japanese cucumber, avocado,
sesame seeds, nori, chulpe corn

TATAKI TUNA 175

Lättgravad tonfisk, soja- och ingefärssås, sesamfrön,
friterade risnudlar, mizuna

Lightly cured tuna, shoyo ginger sauce, sesame seeds,
crispy rice noodles, mizuna

SIGNATURE TIRADITO PLATTER

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

275

Sashimi på peruanskt vis, kökets val av fisk serveras på is
med ponzusås, Tobiko-rom, riven pepparrot

Peruvian style sashimi platter, chefs choice of fish served
on ice with ponzu sauce, flying fish roe, horseradish

APPETIZERS

*Förrätter & smårätter
Appetizers & small servings*

GYUUNIKU TARTAR 185

Biff, senap, AMA-dressing, friterade risnudlar, schalottenlök, krasse
Beef tataki, AMA dressing, crispy rice noodles, shallot onion, cress

GYOZA DUMPLINGS 165

Lax, portobello, vårlök, ingefära, vitlök, togarashi, AMA furikake,
salsa sake nigori

Salmon, portobello mushroom, spring onion, ginger, garlic, togarashi,
AMA furikake in a salsa sake nigori

JAPANESE WAKAME 55

Wakame i shoyu- & ingefärssås, furikake
Sesame seaweed with shoyu ginger sauce, furikake

SPICY EDAMAME 75

Anticuchera, sake, sesamfrön, flingsalt
Anticuchera, sake, sesame seeds, sea salt

ANTICUCHOS

*Peruanska grillspett
Skewers from the Robata Grill*

FLÄSKSIDA 145

Fläskside, salsa buta purple glaze, picklad rättika, goa-krasse
Pork belly in a salsa buta purple glaze, pickled daikon radish,
goa cress

KYCKLING SPETT 145

Kycklinginnanlår, pankachili, het teriyakisås, sesamfrön, picklad chili,
krasse

Chicken marinated in pankachi, spicy teriyaki sauce, sesame seeds,
picklad chili, cress

OSTRONSKIVLING 125

Ostronskivling, anticuchera, chimichurri, rocotomajonnäs, vårlök
Oyster mushrooms marinated in anticuchera, chimichurri,
rocoto mayonnaise, spring onion

MAINS

*Varmrätter från robotagrillen
Dishes from the robata grill*

LAMM I YAKINIKU 375

Lammytterfilet i yakinikusås, pumpakräm, mangold, shiitake,
Vikentomater. Serveras med AMA's stekta ris

Lamb sirloin in yakiniku sauce, pumpkin puré, shiitake,
tomatoes from Viken. Served with AMA's fried rice

RÖDING 335

Halstrad röding, parihuelasås, säsongens grönsaker, färskpotatis,
goa-krasse

Fried red char in a parihuela sauce, seasonal vegetables, potatoes,
goa cress

CAUSA AL SALTEADO 245

Duchessepotatis med aji amarillo och lime,
shoyumarinerad tofu, sparris, zucchini, rökt salteadosås

Potato duchess with aji amarillo and lime, shoyo marinated tofu,
asparagus, zucchini in smoked salteado sauce

SIDES

AMA FRIED RICE 45

Wokat ris på peruansk vis
Fried rice in the peruvian way

JORDÄRTSKOCKA TOGARASHI 55

Friterad jordärtskocka med togarashi och rocotomajonnäs
Deep fried jerusalem artichokes with togarashi and rocoto
mayonnaise

SÖTPOTATIS FRIES 55

Friterad sötpotatis toppat med chimichurri
Deep fried sweet potato fries with chimichurri

ROCOTOMAJONNÄS 35

Rocoto mayonnaise

SVART AIOLI 35

Black aioli

JALAPENOMAJONNÄS 35

Jalapeno 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. 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

EL CLASICO 125

Björnbärs- & blå majsbavaroise, krämig tapioca,
aprikos, passionsfruktssalsa
Blackberry- & blue corn bavaroise, creamy tapioca, apricot and
passionfruit salsa

YUZU CHEESECAKE 125

Yuzu cheesecake, brynt smör crumble, yuzugelé, bär
Yuzu cheesecake, browned butter crumble, yuzu jelly, berries

BLODAPELSINSORBET 55

Blood orange sorbet

PLEASE LET US KNOW IF YOU HAVE
ANY FOOD ALLERGIES