

KAPPO RYORI - AMA EXPERIENCE

Kappo är en avslappnad middagsstil där våra kockar tillagar maten genom vårt öppna kök. Sju noga utvalda rätter serveras i fyra omgångar

Kappo is a more relaxed style of dining in which you get to watch the chefs preparing your food through our open kitchen. Seven dishes are served over four courses selected by our chefs.

795 / PERSON

Rätter att dela för hela bordet, minst två personer

Dishes to share for the whole table, minimum 2 people

BEVERAGE MENU

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!

575 / PERSON

4-RÄTTERS SHARINGMENY

Rätter att dela för hela bordet, minst två personer

Dishes to share for the whole table, minimum 2 people

595 / PERSON

RAW BAR

Färsk fisk, skaldjur & kött i mindre serveringar

Fresh fish, shellfish & meat in small servings

OSTRON 35

TIRADITO 145

Mango, yuzu, misopaste, lime, gravad lax, avokado- och wasabidressing, picklad chili, apelsin, myntavinegrette

Mango, yuzu, miso paste, lime, gravlax, avocado and wasabi dressing, pickled chili, orange, mint vinaigrette

CEVICHE 155

Pilgrimsmussla- & vitfiskceviche
Kokos- & vattenmelons leche de tigre, yuzu marinerad gurka, sesamolja, majsvinegrette

*Scallop- & white fish ceviche
Coconut & watermelon, leche de tigre, yuzu marinated cucumber, sesame seed oil, corn vinaigrette*

GRÖN CEVICHE 125

Bränd avocado, yuzumarinerade ärtor, mynta, picklad jalapeno, leche de tigre, kokosmjölkvinegrette

Green ceviche, burned avocado, yuzu marinated green peas, mint, pickled jalapeno, leche de tigre, coconut milk vinaigrette

TONFISKCEVICHE 155

Peruansk ceviche, chili, koriander, shalottenlök, letche de tigre, mango

Tuna ceviche, Peruvian ceviche, chili, cilantro, shallots, letche de tigre, mango

SIGNATURE MORIAWASE

SASHIMI PLATTER

Sashimi platter, kökets val av fisk serveras på is med ponzusås, Tobikorom, riven pepparrot

Sashimi platter, chefs choice of fish served on ice with ponzu sauce, Tobiko roe, shredded horseradish

155 / PERSON

Rätter att dela för hela bordet, minst två personer

Dishes to share for the whole table, minimum 2 people

SPETT

HAVSKRÄFTA 215

Grillade havskräftor, mango- & ingefärasås, marconamandel

Grilled langoustine, mango- & ginger sauce, marcona almonds

SÖTPOTATIS 135

Aji-marinerad sötpotatis, bränd ananas, aromatisk soja

Aji-marinated sweet potato, burned pineapple, aromatic soya

KYCKLING 155

Kycklinglår med smak av mango & chili

Chicken flavored with mango & chili

MAIN

RYGGBIFF 255

Grillad ryggbiff, rostad sötpotatis, säsongens primörer, het paprikachutney

Grilled sirloin, roasted sweet potato, seasonal vegetables, spicy bell pepper chutney

SNACKS

KRABBA 145

Sesamepanerad krabbkaka, lime aioli, endiveblad

Crab, sesame seed crusted crab cake, lime aioli, endives

RIS 45

Wokat ris, grönsaker, citron

Stir fried rice, vegetables, lemon

RISPAPPER 65

Grönsaksfyllt rispapper, sesamolja, teriyaki

Filled rice paper, vegetables, sesame seed oil, teriyaki

EDAMAME 45

Spicy tahini, citrus, rispuffar
Spicy tahini, lemon, rice puffs

DESSERT

KOKOSTAPIOKA 125

Kokostapioka, mango- & passionsfruktssorbet, yuzuchoklad, dulce leche

Coconut tapioka, mango- & passionfruit sorbet, yuzu chocolate, dulce leche

CHOKLADKAKA 125

Hallonsorbet, hibiskus, majs

Chocolate cake, raspberry sorbet, hibiscus, corn

A
M
A

R
E
S
T
A
U
R
A
N
T