

FRÅN *P*ONTUS

*En säsong hos oss är tre månader och då riktigt frossar vi i de råvaror som är bäst just då.
Vi utgår från huvudråvaran och klurar ut hur den kan tillagas och vad som är godast att ha till.*

MENY 1

APRIL - JULI 2017

Kalixlöjrom med gurka, rädisa, gul morot,
rättika, rödlök, rökt smetana, citron och brioche
smaksatt med kummin och nejlika

Grillad kalvrygg med grön sparris, hummer-
bearnaise, sommartryffel och färskpotatis

Bakad vaniljpudding serveras med gula persikor,
rivet hallonsnö och saltkola kräm

Våra menyer kan alltid skräddarsys efter hur du vill ha det, baserat på tillfälle, lokal och önskemål.

Tillsammans kan vi skapa någonting helt unikt.

En gång gjorde vi en bröllopsmeny till ett par, som i sex år sedan dess har beställt menyn till sin bröllopsdag.

Väldigt roligt och väldigt personligt, tycker vi. Vem vet – kanske tar vi fram din framtida signaturrett?

FRÅN *P*ONTUS

*En säsong hos oss är tre månader och då riktigt frossar vi i de råvaror som är bäst just då.
Vi utgår från huvudråvaran och klurar ut hur den kan tillagas och vad som är godast att ha till.*

MENY 2

APRIL - JULI 2017

Råstekt vit sparris AAA med sveciakräm,
pinjenötter, brynt smör och trädgårdssallad

Bakad fjällröding à la crème ninon med
bondbönor, toppmurklor och färskpotatis.

Bakad rabarber med sorbet, mascarpone
och baba au rhum

Våra menyer kan alltid skräddarsys efter hur du vill ha det, baserat på tillfälle, lokal och önskemål.

Tillsammans kan vi skapa någonting helt unikt.

En gång gjorde vi en bröllopsmeny till ett par, som i sex år sedan dess har beställt menyn till sin bröllopsdag.

Väldigt roligt och väldigt personligt, tycker vi. Vem vet – kanske tar vi fram din framtida signaturrett?