

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

AUGUSTI-OKTOBER 2017

Sommarsvamp med smörstekt brioche,
sikrom och crème på höstsvamp

Rosmarinstekt höstlammsadel med frasig kappan,
rostad mandel, merguezkryddad lammkorv i
curry- och vitlöksdoftande sky med
stekta kronärtskockor och zucchini

Mjölkchokladmousse med marinerade körsbär
och sorbet med nötkrokant

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

AUGUSTI-OKTOBER 2017

Bakade sensommargrönsaker med
hasselnötsvinaigrette, mildrökt wagyu
och gräddfil

Halstrad piggvar på benet samt quenell i
kräftsås med säsonggrönsaker

Millefeuille -
hallon, havtorn och vaniljglass

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?