

By
PONTUS
FRITHIOF

*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.*

PONTUS I SÄSONG
AUGUSTI - SEPTEMBER 2018

Krondillsgravad havsodlad regnbåge med
picklade kantareller, gurka
och Västerbottencreme

Örtstekt lammsadel med rostad spetskål, inkokt
kronärtskocka och kronärtskockscreme
med tomat - och balsamicosky

Vaniljkokta plommon med mandelkaka, rostad
mandel och vaniljcreme

595 kr/person

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?

By
PONTUS
FRITHIOF

*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

Lättrökt pilgrimsmussla med krämig pumpasoppa
smaksatt med ingefära, picklad pumpa
och brysselkål.

Hängmörad oxfile "Provencale" med vita bönor,
parmesan, bakade tomater, zucchini, örtsmör
smaksatt med rökt mör och potatisfondant

Blåbärspannacotta med rårörda blåbär, rostad vit
choklad, syrad grädde och tagetes

690 kr/person

Moms tillkommer med 12%

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?

By
PONTUS
FRITHIOF

*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

Steak tartar med soyastekt shiitaki, rostade sesamfrön, chili, kräm på äggula, friterad lök och rischips

Stekt torsk med brandade på jordärtskockscrème, lök, bakad skogschampinjon och lätt smörad rödvinssås med gräslöksolja

Chokladtartelette med nötkrokant, salt kolacrème och lätt sötad mascarpone

655 kr/person

Moms tillkommer med 12%

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?

By
PONTUS
FRITHIOF

*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.*

GRÖNA MENY

Saltbakade rödbetor och picklade gulbetsknyten,
getostkräm, lavendelhonung, rostade solrosfrön,
frissésallad och krutong

Kronärtskockor barigoule med bakade pärlökar,
tomat, bakat ägg och timjan

Inkokta plommon med mandelkaka,
rostad mandel och vaniljcrème

585 kr/person

Moms tillkommer med 12%

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?