

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
DECEMBER 2018

Terrine på anklever och fläsklägg med
äppelcrème, vörtbröd, picklade senapsfrön
och frissésallad

Kryddstekt kronhjortsytterfilé med bakade
pärlökar, kål, mörkstekt brioche och rödvinssås

Saffranskaka med citrussallad och
lättvispad grädde

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.*

EXTRA I DECEMBER

Extra rätt att lägga till i menyn.

Hummerbisque med Västerbotten-royal
smaksatt med dragon och surdegskrutong
135 kr

Skaldjursplateau serveras med
schalottenlöksvinaigrette, tryffelmajonnäs, aioli,
vispat smör och levainbröd
595 kr

(1/2 hummer, 1/2 krabba, 2 ostron, färska och rök-
ta räkor och 2 havskräftor).

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 signaturrätt?