

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

OKTOBER - NOVEMBER 2018

Terrine på mildrökt lax och purjolök, majonnäs,
picklade rödlökar, färsk hösttryffel och krutonger

Timjanstekt rådjursinnanlår med svartrot, svamp-
crème, rostad lök och rödvinssky
smaksatt med enbär

Millefeuille med karamelliserat päron,
ingefärs crème och lingongrädde

595 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 1

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

Hängmörad oxfilé "Provencale" med vita bönor,
parmesan, bakade tomater, zucchini, örtsmör
smaksatt med rökt märg 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

Choklادتartelette 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 pärllökar,
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?