

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 GRILLBUFFÉ

Merguez med salsa på gula tomater, koriander och lime, 50 gr

Chili- och örtbodyakad gårdskycklinglårfile, 120 gr

Grillade grönsaker med olivolja och flingsalt

Vaxbönor och haricots verts i dragonvinägrette

Krispsallad med primörer, citronette och surdegskrutonger

Rostad kulpotatis i senapsdressing, rödlök, kapris och rödlök

Getostkräm, Chimichurri, Örtsmör och Baquette

265 kr/person, minimum 10 personer

### Tillägg

½ grillad hummer med chilismör, 250 kr

Flankstek med dryrubben på korianderfrön, rökt paprika  
och sechuanpeppar, 1 hg, 95 kr

Hängmörad biff med rödvinsky, 1 hg, 145 kr

Hamburgare på brioche med syrlig kål, misomajonnäs och picklad rödlök  
Mini/normal, 75 kr / 125 kr

Dorade fylld med örter och citron 185 kr

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?*