

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 dryrubb 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?*