

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
MAJ - JULI 2019

Fläderinkokt vit sparris med ramslöksemulision,
forellrom, gräslöksolja, kavringskrutong i brynt smör
och sveciaost

Sotad kalventrecote med smörad kycklingsky, råstekt
grönsparis, knaprigt kycklingskin, tomat
samt rostad nypotatis

Vaniljkokt rabarber, jordgubbskompott smaksatt med
kardemumma, havrekrisp, jordgubbsmaräng,
vaniljkräm och rabarberskum

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.*

PONTUS CLASSIQUE
2019

Pontus hummersallad med avocado, mango,
tomat och het rhode island dressing

Piggvar med beurre blanc, forellrom samt
säsongens grönsaker

Tarte tatin med vaniljgrädde och riven pistage

Chokladpraliner

795 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.*

PONTUS GRÖNA
2019

Bakad rotselleri med pumpa, shitake,
rostad bovete och ört- och tryffelvinaigrette

Rostad blomkål med friterad tempeh, örtgravad
pak choi och sås på reducerad rödbeta

Pudding på rostad mandelmjök med
rårörda blåbär och ört-granité

495 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?