

VÄLKOMMEN WELCOME

Här kan du välja bland smårätter och huvudrätter beroende på humör.

Mario och hans sommeliersteam ser till att du alltid får det bästa tänkbara i glaset från vår fantastiska vinkällare. På menyn hittar du "Pontus favoriter" – mat som jag älskar, allt på noga utvalda råvaror.

Jag har stor respekt för din tid, därför har vi en tidsgaranti på 12 minuter på sällskap upp till 6 personer.

PS. Vi är extra stolta över vår à la carte frukost som serveras mellan 05-10 alla dagar i veckan!

Here you can choose among small dishes and main courses, depending on your mood.

Mario and his sommelier team will ensure that you always get the best in your glass from our fantastic wine cellar. On the menu you'll find "Pontus' favorites" – food that I love, all with carefully selected ingredients.

I have great respect for your time, therefore, we guarantee a maximum wait time of 12 minutes, from order to table, for parties up to 6 people.

PS. We are especially proud of our à la carte breakfast, served between 05-10 am every day of the week!

FÖRRÄTTER STARTERS

Serveras från 10.00

Served from 10.00 am

Mozzarella burrata med tomatsalsa och basilika (veg)

Mozzarella burrata with tomato salsa
and basil (veg)

135 sek

Pontus chark- och tapasbräda med oliver och levainbröd

Pontus' charcuterie and tapas board
with olives and levain bread

185 sek

Gravad lax "sashimi style" med grov senapssås och rostad brioche

Cured salmon "sashimi style" with
mustard sauce and toasted brioche

125 sek

Crème Ninon med tryffelgrädde och champagne (veg)

Crème Ninon with truffle
cream and champagne (veg)

95 sek

Toast Skagen toppad med löjrom och citron

"Toast Skagen" - toast with prawns in
mayonnaise, lemon and bleak roe on top

165 sek Halv/Half

275 sek Hel/Whole

Pontus gazpacho med getost och basilika

Pontus gazpacho
with goat's cheese and basil

85 sek

Kalixlöjrom med smetana, rödlök, citron och rostad brioche

Bleak roe from Kalix with smetana, red onion,
lemon and toasted brioche

245 sek

Caviar med smetana, rödlök, citron och toast Melba

Caviar with smetana, red onion,
lemon and Melba toast

845 sek

HUVUDRÄTTER MAIN COURSES

*Serveras från 10.00
Served from 10.00 am*

**Tortellini med Crème de Truffe,
tomat och haricots verts (veg)**
Tortellini with Crème de Truffe, tomato
and haricots verts (veg)

175 sek

**Räksmörgås XXL med handskalade räkor,
Pontus rökta majonnäs och hackat ägg**
XXL shrimp sandwich with hand peeled
shrimps, Pontus smoked mayonnaise and
chopped egg

225 sek

**Pontus Dressed Lobster Salad
Hummersallad med gurka, avokado,
mango och tomat serveras i sitt skal**
Pontus' Dressed Lobster Salad
Lobster salad with cucumber, avocado,
mango and tomato served in its shell

225 sek Halv/Half

395 sek Hel/Whole

**Ångad rödingfilé med spenat,
champinjoner, gurknudlar samt
kall kaviar- och gräslökssås**
Steamed char with spinach, mushrooms,
cucumber noodles served with
a cold caviar and chives sauce

295 sek

**Grillad hamburgare 200 g med cheddar,
bacon, lökringar, hemgjord ketchup och
pommes frites**
Burger 200 g with cheddar, bacon,
onion rings, homemade ketchup
and French fries

195 sek

HUVUDRÄTTER MAIN COURSES

Serveras från 10.00

Served from 10.00 am

**Sallad Niçoise med ägg, haricots verts,
tomater, oliver och sardeller**
Salad Niçoise with eggs, haricots verts,
tomatoes, olives and sardelles

195 sek

265 sek Grillad tonfisk/Grilled tuna

Caesarsallad med parmesan och krutonger
Caesar salad with parmesan and croutons

215 sek Grillad lax/Grilled salmon

*195 sek Grillad majskyckling/
Grilled corn-fed chicken*

**Viltskav med skogssvamp, potatispuré
och rönnbärsgeleé**
Sautéed reindeer with forest mushrooms,
potato puré and rowanberry jelly

165 sek

**Cognacsflamberad oxfilé med baconlindad
haricots verts och Café de Paris-smör**

Cognac flambéed tenderloin with
bacon wrapped green beans and
Café de Paris butter

385 sek

**Stor kalvcarpaccio med grön sparris,
oliver och parmesancreme**

Large veal carpaccio with asparagus,
olives and parmesan crème

275 sek

**Sidosallad – grön, mix
eller tomatsallad (veg)**

Side salad – green, mixed
or tomato salad (veg)

50 sek

*Barn under 12 år betalar halva
priset på huvudrätter.*

*Children under 12 pay half
price for main courses.*

DESSERTER DESSERTS

Serveras från 10.00
Served from 10.00 am

Crème Brûlée

Crème Brûlée

75 sek

Chokladmousse Stracciatella

Stracciatella chocolate mousse

65 sek

Pannacotta Piña Colada

Piña Colada Panna Cotta

75 sek

Tiramisú

Tiramisú

85 sek

Fruksallad

Fruit salad

75 sek

Päroncognacstryffel

Pear and cognac truffle

40 sek

Kakfat med tre svenska kakor

Tray of three Swedish cookies

50 sek

Chokladboll

Chocolate ball

25 sek

Hansen glass

Hansen ice cream

45 sek

FRUKOST BREAKFAST

Serveras mellan 05.00 - 10.00
Served between 05.00 am - 10.00 am

PONTUS FIRST CLASS BREAKFAST

**Valfritt kaffe/te, färskpressad apelsinjuice, kalkon- och ostsmörgås,
ekologisk yoghurt med müsli samt pain au chocolat eller croissant**

Your choice of coffee/tea, orange juice, turkey and cheese sandwich,
organic yoghurt with muesli and pain au chocolate or croissant

179 sek

Med ett glas Henriot Champagne

With a glass of Henriot Champagne

+99 sek

Fralla med kalkon och ost

Roll with turkey and cheese

59 sek

**Ägg- och kaviarsmörgås
på danskt rågbröd**

Egg and caviar on Danish rye bread

85 sek

**Rostad levain med avokado,
tomat, havssalt och olivolja**

Toasted levain with avocado,
tomato, sea salt and olive oil

75 sek

**Räksmörgås XXL med handskalade räkor,
Pontus rökta majonnäs och hackat ägg**

XXL shrimp sandwich with hand peeled shrimps,
Pontus' smoked mayonnaise and chopped egg

225 sek

**Gratinerad brioche med hummer,
pocherat ägg och hollandaise**

Baked brioche with lobster,
poached egg and Hollandaise sauce

265 sek

**Grekisk yoghurt med vår hemlagade
granola och rårörda bär**

Greek yoghurt with our homemade
granola and fresh, crushed berries

50 sek

**Havregrynsgröt med skummad
mjölk och äppelkompott**

Porridge with frothed milk
and apple compote

60 sek

**Kvarg smaksatt med Acai serveras
med nötter, frukt, rostad kokos och
jordnötssmör**

Acai flavoured quark served with nuts,
fruit, roasted coconut and peanut butter

60 sek

Chiapudding med frukt och nötter

Chia pudding with fruit and nuts

60 sek

FRUKOST BREAKFAST

Serveras mellan 05.00 - 10.00
Served between 05.00 am - 10.00 am

Äggröra med toast

Scrambled eggs and toast

65 sek

Kokt ägg med Kalles kaviar

Boiled egg with Kalles caviar

25 sek

Omelett naturell

Plain omelette

85 sek

Omelett med bayonneskinka, gruyère och tomat

Omelette with Bayonne ham,
Gruyère cheese and tomato

115 sek

Tryffeläggröra med toast

Truffle scrambled eggs with toast

185 sek

Bakad tomat

Baked tomato

25 sek

Kallrökt lax

Cold smoked salmon

95 sek

Grillat rökt sidfläsk

Grilled pork belly

60 sek

Prinskorv

Swedish sausage

60 sek

BAKVERK PASTRIES

Pain au chocolat

Pain au chocolat

35 sek

Croissant

Croissant

30 sek

KAFFE / TE COFFEE / TEA

NESPRESSO GRANDS CRUS

LUNGO FORTE

En komplex blandning av Arabica-bönor från Syd- och Centralamerika som avslöjar intensivt rostade toner med en subtil hint av frukt.

A complex blend of South and Central American Arabicas, Lungo Forte holds intense roasted notes with a subtle hint of fruit.

ESPRESSO FORTE

En exklusiv blandning av Arabica från Syd-och Centralamerika skapar komplexa aromer som utgörs av en delikat balans mellan kraftfullt rostade toner och fruktiga inslag.

Made exclusively from South and Central American Arabicas, the complex aroma of this intensely roasted espresso is a balance of strong roasted and fruity notes.

ESPRESSO DECAFFEINATO

Mörkrostad Arabica från Sydamerika med en hint av Robusta tar fram subtila noter av kakao och rostade sädeslagur denna fylliga, koffeinfria espresso.

Dark roasted South American Arabicas with a touch of Robusta bring out the subtle cocoa and roasted cereal notes of this full-bodied decaffeinated espresso.

ARVID NORDQUIST KAFFE

Vi serverar 100% hållbart certifierat och klimatkompenserat kaffe. Midnight grown, intensiv doft, kraftfull och fyllig smak med inslag av mörk choklad. Lång och generös eftersmak.

We serve 100% sustainable and climate certified coffee. Midnight grown, intense aroma, powerful and full bodied flavor with hints of dark chocolate. Long and generous aftertaste.

JOHAN & NYSTRÖMS TE

Te är en dryck som ofta är lite blyg men tar man sig bara tiden finns en oändlig variation och njutning att upptäcka. Precis som kaffe och vin finns underarter, regionala specialiteter, hantverksskicklighet och stolta odlare. Vi älskar Te i alla dess varianter, former och smaker. Oavsett om det handlar om vår svenska smaksatta tradition, exklusiva ursprungsteer eller rooibos.

Tea is a drink that is often a bit shy, but if you take your time it's an infinite variety and pleasure to discover. Like coffee and wine, tea are subspecies, regional specialties, craftsmanship and pride growers. We love tea in all its varieties, shapes and flavors. Whether it's about our Swedish flavored tradition, exclusive origin teas or rooibos.