

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
AUGUSTI - SEPTEMBER 2019

Sashimi på hälleflundra, ljummen kräftvinaigrette,
smörstekta kantareller och potatiscrème med prästost

Höstlammvariation, råstekt kronärtskocka,
bondbönor och inkokt pärlök

Hallonsoppa, pudding på gräddfil,
bryntsmörcurd och fänkålsflarn

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 signaturrätt?

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

Anklever au torchon med sallad på ankconfit,
valnötter och äppelmarmelad

Krättfärserad rödtunga med bondbönor, sikrom,
dillkokt potatis och sandelfjordsås smaksatt med krondill

Chokladglacerade profiteroller fyllda
med hjortron och vaniljglass

Chokladpraliner

795 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.*

PONTUS GRÖNA
2019

Gulbetsravioli med färska valnötter, fikon
och balsamicokokt silverlök

Höstsvamp- och böncassoulet med tomater, grillad kålrabbi,
pocherat ägg och pepparmajonnäs.

Karamelliserad päronterinne, vispad älgörtspannacotta,
kavringskrutonger, rostad choklad och chokladsorbet

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?