

JULBORD

På Atelier 23 by Pontus Frithiof serveras julbordet 84 meter över havet.
Njut av julens goda smaker och Stockholms bästa utsikt.

Glögg/Gluhwein vid ankomst

Kaviarsill,
Tomat- och sherrysill
Kräftströmming,
Senapsill
Ört- och vitlöksgravad strömming
Currymatjessill,
Västerbottensill,
Kryddsill
Gravad lax, Hovmästarsås
Cheddar, Juledamer
Hårt bröd, Vört, Smör

Ägghalvor med Pontus pepparrotsskagen
Pontus varmrökta regnbåge
Gravad lax,
Senapseldad laxsashimi
Hovmästarsås, Örtagårdssås
Cheddar, Juledamer, Hårt bröd, Vört, Smör

Äpple- och svartkålssallad
Rödkålssallad med russin och rostade
solrosfrön
Rödbetsallad, Legymsallad,
Picklade grönsaker
Söt senap, Cidervinägersenap

Griljerad skinka,
Rullsylta, Pressylta,
Kalvsylta, Leverpastej,
Viltpaté,
Husets cognacsmedwurst
Pomeransgravat ankbröst,
Grisfot, Fårfiol
Prinskorv,
Blodkorv med apelsin
Köttbullar,
Soya- och ingefärsglacerad grissida
Janssons frestelse,
Brunkål, Hallandsk långkål

Ris a' la Malta,
Rödvin- och kryddkockt päron
Lingonkockt päron,
Saffranskaka
Änglamat,
Pontus chokladmaränger
Vaniljgräde, Chokladsås
Knäck, Chokladtryffel,
Polkagrisar,
Mintkyssar, Pepparkakor

Pris från 750 - 840 kr (670 - 750 kr exkl moms)
Från 27 november - 21 december
Sittning: 18:30-23:00 (01.00)



BOKNINGAR

atelier23@pontusfrithiof.com

08 545 273 00