

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
MARS - APRIL 2020

Nässelsoppa med fänkålssotad lax, picklad gurka,
vaktelägg och forellrom

Kalvrygg med gräddkokta murklor, råstekt vit sparris,
potstisterinne smaksatt med prästost

Mocka- och chokladmousse med apelsin och kanelkaka

630 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 CLASSIQUE
2020

Pontus Lyxkanapéer

Älgtartar med rökt majonnäs, löjrom, rödlök
och kavringskrisp

Halstrad torsk "Bourgogne" med bakat rökt sidfläsk,
ekskivling, borratanalök och rotsellericrème

Chokladfondant med vaniljgrädde och färska hallon

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 huvudrättsvaran och klurar ut hur den kan tillagas och vad som är godast att ha till.*

PONTUS GRÖNA

2020

Grillad grön sparris, inkokt vit sparris,
ramslökemulsion, ägg 63(grader) och parmesan

Mandel- och tryffelstekt blomkål, inkokt purjolök,
kroppkaka fylld med Västerbottenost och svamp,
brynt morotskräm, puffat ekologiskt bovete
och gräslöksolja

Limekokt rabarber, jordgubbclaftouis, vaniljkräm,
jordgubbsmaräng, vit choklad, Atzinakrasse

535 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?