

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
APRIL-MAJ 2021

Nässelsoppa med lättrokt röding, vispad grädde,
vaktelägg och inkokt fänkål

Persiljeöverbakad lammsadel med olivsky, grön sparris,
parmesan och grillad purjolök

Rabarberkompott med rosésabayonne
och rostad vit choklad

695 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?