

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.*

## MENU CLASSIQUE

Pontus Lyxkanapéer, 5 st per person

Hummerskagen - tryffelmajonnäs

Kalixlöjrom - gräslök

Mildrökt fjordlax- persiljeomelette och pepparrot

Ankleverterinne - Sautervinsgelé

Handpillade räkor - vaktelägg

Ankleverterriner, frisésallad, rödlökssmör och brioche

Piggvar med champagnesås, inkokt potatis och forellrom

Pavlova med lemoncurd och hallon

895 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?*