

# sallad

Grönsallad . . . . .50:- (55:-\*)  
Assiette

Tomat- och buffelmozzarellasallad  
med sardeller  
. . . . .1/2 70:- (75:-\*)  
. . . . .1/1 130:- (145:-\*)

Pontus! laxsallad. . .1/1 220:- (245:-\*)  
med husets varmrökta lax

Hummersallad. . . . .265:- (295:-\*)  
med tryffelddressing, 1/2 hummer

Pontus! räksallad . . . 1/2 165:- (185:-\*)  
. . . . .1/1 240:- (265:-\*)



# MEAT LOVERS

Pontus! råbiff <sup>(SVE)</sup> . . . . .220:- (245:-\*)  
på kravmärkt högre, med kaprismajonnäs  
och syltlök

Nymalen råbiff "rustik" <sup>(SVE)</sup> 220:- (245:-\*)  
på kravmärkt högre, oblandad  
med klassiska tillbehör

Råbiff "Asia" med anklaver <sup>(SVE)</sup> 255:- (285:-\*)  
på kravmärkt högre, grovmalen med asiatisk  
smaksättning

Pontus 200<sup>GR</sup> Hamburgare <sup>(SVE)</sup> . 175:- (195:-\*)  
på kravmärkt högre och bringa  
med cheddar och bacon

Koreanska revbensspjäll <sup>(SVE)</sup> . 240:- (265:-\*)  
med pickles och sesam

Coeur de filet provençale <sup>(TYS)</sup> 445:-/p (495:-\*)  
För två personer  
OBS! 40 minuters tillagningstid

Alla rätter nedan serveras med  
caesarsallad, rödlöksmarmelad,  
ört- och chilifriterad potatis  
och rouille provençale

T-bone Steak <sup>(SVE)</sup> . . . .445:-/p (495:-\*)  
För två personer  
OBS! 45 minuters tillagningstid

Entrecôte <sup>(TYS)</sup> . . . . .355:- (395:-\*)  
Hängmörad fem veckor

Wagyu-entrecôte <sup>(CHIL)</sup> . . .620:- (695:-\*)  
Marmoreringsgrad 6-7



# Pontus! Klassiker ~ (här för att stanna) ~

## Förrätter

Tempura Soft Shell Crab. 175:- (195:-\*)  
med soyamajonnäs och ingefärsdipp  
Obs! Innehåller mandel

Eldad lax. . . . .150:- (165:-\*)  
med miso, shiitake, och ostron- och  
soyavinaigrette

Toast Skagen . . . . .1/2 130:- (145:-\*)  
. . . . .1/1 175:- (195:-\*)

Pata Negra . . . . .200:- (225:-\*)  
40gr Paleta Iberica Bellota, med brioche  
och fikon

Foie Gras . . . . .220:- (245:-\*)  
på ekologisk anklaver, med druvchutney,  
nötrödskrutong och brioche

Löjrom <sup>(SVE)</sup> . . . . .245:- (275:-\*)  
med boveteblini och citronsmetana

Caviar <sup>(FRA)</sup> . . . . .715:- (795:-\*)  
30gr, odlad, med boveteblini  
och citronsmetana

## HUVUDRÄTTER

Salthalstrad torskrygg. .345:- (385:-\*)  
med knaperstekt kalvbräss och grönsaker  
i tryffelhollandaise

Bouillabaise. . . . .300:- (335:-\*)  
med aioli, gruyèreost och krutonger

Husets varmrökta lax .240:- (265:-\*)  
serveras ljummen, med hollandaise, bakat  
ägg och spenat

Carpaccio Imperial XL .310:- (345:-\*)  
med tryffel och anklaver

Biff Rydberg . . . . .310:- (345:-\*)  
med senapsgrädd

Ekologiska köttbullar .165:- (185:-\*)  
med gräddsås, pressgurka och lingon

Husets ankconfit . . . .205:- (230:-\*)  
med bönragu och rökt sidfläsk

Osso bucco . . . . .310:- (345:-\*)  
med gremolata och smörstekt gnocchi

Färserad poussin. . . .445:- (495:-\*)  
"Jan Hugo Stenbeck", med tryffel och anklaver



Kvällens ostar. . . . .85:- (95:-\*)  
från Fröken Nilsson

En bit ost . . . . .35:- (40:-\*)  
från Fröken Nilsson

## VISSTE DU ATT...

### När Pontus själv får välja

Här i matsalens meny trängs allt från svensk husmanskost till utländska uppstickare och alla tamps om din uppmärksamhet. "Jaha. Här kommer beslutsångesten som ett paket på posten", tänker du. För att hjälpa dig att välja har Pontus Frithiof valt ut några favoriter och kombinerat i hop två menyer - en härlig vardagsmeny och en lite festligare meny för två, för de lite mer speciella tillfällena.

#### Pontus vardagsmeny

Eldad lax  
Pontus 200gr hamburgare  
Crème caramel  
445:-

#### Pontus festmeny för två

Dagens ostron  
Foie Gras och Pata Negra  
T-bone Steak  
Marängsviss  
ca 930:-/p

### Pontus ger dig 100 procent av momssänkningen

Från och med den 1 januari 2012 sänks moms på restaurangbesök till 12 procent och Pontus Frithiof ger tillbaka hela momssänkningen till dig som gäst i form av sänkta priser. Därför kan du nu njuta lite mer för pengarna.

\* Pris före momssänkning

# dessert

Smulpaj med svenska höstapplen och vaniljsås. . . . .85:- (95:-\*)

Crème Caramel . . . . .75:- (85:-\*)

Chokladtarte på valrhonachoklad med hasselnötskrokantgrädd. .110:- (125:-\*)

Marängsviss med chokladmaräng och Valrhona chokladsås. .110:- (125:-\*)

Glass och sorbet med nybakade Madeleiner . . . . .105:- (115:-\*)

Macarons och Cubanitos. . . . .25:-/st (30:-\*)