

## FRUKOST

175 kr

*På vårt frukostbord finns allt du behöver i en skönt avskalad form – lätt och nyttigt. Vi struntar i fettbomberna och ger dig en komprimerad frukost som fungerar för de flesta. En perfekt start på dagen, om vi får säga det själva.*

Grekisk yoghurt med säsongens frukt, müsli och apelsinblomshonung  
Rökt skinka från Fors Säteri och lagrad grevéost  
Keso, smaksatt med färska örter, och ekologiskt smör från Väddö gårdsmejeri  
Plommontomat, gurka, alfagrodor och ekbladssallad  
Ett urval av frallor, rågbröd och croissanter  
Fikonmarmelad  
Färskpressad äppeljuice  
Ekologiskt och rättvisemärkt te och kaffe i samarbete med Johan och Nyström kaffehandel serverat i bodumbryggare

## BRUNCH

325 kr

*När det är dags för helg-lyx passar vår brunch perfekt, med dess klassiska smaker. Här finns kanske världens bästa BBQ-sås, som vi gör själva enligt topphemligt recept. Drycken är naturligtvis Virgin Mary – ett måste för brunchfantaster. I brunchen igår även hela frukosten.*

Pocherat lantägg med mildrökt fjordlax  
Caesarsallad med sardeller, kaprisblommor och surdegskrutonger  
Chorizo, bacon och tunna revbensspjäll med BBQ-sås  
Virgin Marys med honung, basilika och vitlök  
Muffins med Valrhonachoklad, svarta vinbär och lättvispad grädde

## VINTERBUFFÈ

395 kr

*När vi tänker buffé, så tänker vi att alla smaker ska matcha varandra, trots att någon bygger ett bland-berg av alla rätter. Buffén kan ätas helt kall, eller så kan vi smuggla med en kock till kalaset, som kan värma på det som önska*

Frukt och grönsaker " Ceviche"  
Eldad lax, miso och shiitake med ostron - och soyavinaigrette  
Toast skagen med pepparrot på rostad brioche  
Kalvkind osso buco med gremolata  
Mandelspotatispuré  
Stenugnsbakade baguetter med vispat, ekologiskt smör smaksatt med citrontimjan  
Chokladcrème med blodapelsin och marmelad

## SMÅRÄTTER

65kr/smak

*När det kommer till smårätter så låter vi oss vara lite roligare, lite tokigare och ta ut svängarna lite mer. På en högljudd fest med intensiv musik behöver maten bita ifrån för att inte försvinna. Därför är våra smårätter sådär härligt smakrika och visar vad de går för.*

*Rätter markerade med \* är varma och behöver en kock på plats.*

\*Friterade Gyozas med isbergssallad, ponzudressing och sesam  
Jordärtskockssoppa med tartar på hummer och persika  
Skaldjurscocktail med saffran, apelsin och tomat  
\*Fjordlax med syltad pepparrotgurka och forellrom  
\*Karl-Johan-risotto med hyvlad parmesan, rucola och balsamico  
\*Grillad lamm-merguez med pitabröd och vit böncrème  
Råbiff med dijonsenap, bakat vaktelägg och friterad kapris

12 % moms tillkommer på samtliga priser.

*Våra menyer kan alltid skraddarsys 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. Våldigt roligt och väldigt personligt, tycker vi. Vem vet – kanske tar vi fram din framtida signaturrätt?*

FRÅN **PONTUS**  
GOURMET TO GO!

Tel 08 23 99 50 [www.pontusfrithiof.com](http://www.pontusfrithiof.com)