

AFFÄRSLUNCH

Affärslunchen är den absolut bästa lösningen när du vill äta lunch på kontoret. Du får en kall rätt med tillbehör som går att värma, om du vill. Allt är helt färdigt på tallrik. Då gör det inget om mötet drar ut på tiden.

Ängad fjordlax med pepparrot, grönt äpple och blomkålscrème	165 kr
Timjanstekst majssockling med rostade medelhavsgrönsaker, backtimjan och citrusaioli	165 kr
Chokladmousse med körsbär, mynta och mandel	65 kr

MENY SÄSONG

475 kr

En säsong hos oss är två 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. Säsongsmenyn är väldigt förtjust i grönsaker och tar gärna växtriket till hjälp.

Soppa på blåmusslor med inkokt fänkål, citrontimjan, halstrade pilgrimsmusslor och vitt vin
Timjanstekst biff och bringa från Ejmunds Gård med dragon, polentacrème, rostad paprika och kronärtskocka
Chokladfondant på Valrhona Caraibe 66% med blodapelsin, olivolja och citrus - sabayonne

MENY MODERN

575 kr

Den moderna menyn är lite mer vågad och oväntad än sina syskonmenyer. Meny Modern är, som man hör på namnet, väldigt modern i både presentation och smakkombination. Det här är menyn för dig som vill prova någonting nytt.

Kalvtartar på Mälardalskalv med råstekst kungskrabba, rostade fänkålsfrön och äppelgelé
Stekt raphöna med fylld vinge, krispigt skinn, gulbeta och pressad jordärtskocka
Cocktail med passionsfrukt mousse, mjölkchoklad, saltkola och mango

MENY KLASSISK

675 kr

Den klassiska menyn är enkel och rak och är alltid ett säkert kort. Här finns inga konstigheter, utan bara välbeprövade knep och smakkombinationer används. Ibland behöver man helt enkelt inte uppfinna hjulet en gång till.

Ankleverterrin med druvor, brioche och verjus-gelé
Grillad piggvar på ben med hummerhollandaise, tryffel och kronärtskocka
Glacé au four med hallon, vanilj och riven pistasch

OSTAR

125 kr

Vi greppar tag i de mest ansedda ostexperterna och frågar "Vilka ostar är bäst just nu?". Sen följer vi deras råd och ger dig de finaste, säsongsanpassade ostarna. Kex och bröd bakar vi själva.

Säsongens Franska ostar från Androuet med katrinplommonkräm, tärnat plommon och fruktbröd
Bouchon d'Armanche – vit, gräddig, opastöriserad, komjölkstost från Champagne – Ardenne
Pilota – krämig, salt, lite sötma, 50% komjölk, 50% färmjölk, pastöriserad hårdost från sydvästra Frankrike
Trèfle du Cendre – Lagrad opastöriserad getost från Perche, Loire
Bleu de Laqueuille – Robust, krämig blåmögelost, komjölk, tillverkning söder om Bourgogne

12 % moms tillkommer på samtliga priser.

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 signaturrätt?

FRÅN **PONTUS**

GOURMET TO GO!

Tel 08 23 99 50 www.pontusfrithiof.com