

TILL DRINKEN

Våra drinktilltugg är härligt matiga små smakbitar. Här finns våra omåttligt populära chips på mandelpotatis och Pontus antipasti, där vi valt ut det bästa av det bästa. Det ligger mycket kärlek bakom det du knaprar på till drinken.

Mandelpotatischips med Kalixlöjrom och syrad grädde	45 kr
Anklever ”crostini” med portvin och oxfile	45 kr
Soyarostade cashewnötter	30 kr
Pontus antipasti: Pata Negra och ekologisk chorizo, comté, tryffeldip, cruditéer, rostade mandlar och oliver	195 kr/p

PONTUS FRITHIOFS CANAPÉER

40 kr/st

Här handlar det om riktiga klassiker med anor från Pontus in the Green House – så uppskattade att många människor fått en personlig relation till dem. Pontus Frithiofs Canapéer är smakarika, lyxiga och kommer alltid att förbli desamma.

Hummerskagen med tryffelmajonnäs
Mildrokt fjordlax med persiljeomelett och forellrom
Kalixlöjrom på potatisblini
Handpillade räkor med vaktelägg
Ankleverterrin på rostad brioche med sauternesgelé

VIKTOR WESTERLINDS CANAPÉER

40 kr/st

Det är här vi skapar nya klassiker. Viktor Westerlinds canapéer är smakarika uppstickare som ständigt utvecklas till det bättre. Målet är att alla fem ska vara så goda att du omöjligt kan välja en favorit. För att uppnå det krävs mycket plock, pill och gediget hantverk.

Getost ”chèvre chaud” med gulbeta och frisésallad
Oxfilecarpaccio med anklever, fikon och portvin
Bakad torsk med Kalixlöjrom, äggcrème och dill
Fjällröding med pepparrot, grönt äpple och rågbröd
Friterad rattepotatis med Gotlandstryffel och havssalt

STRUTAR

40 kr/st

Är du av nyfiken karaktär så är strutar perfekt. Kockarna gör dem nämligen á la minute på plats så du kan iaktta hur dessa små mästerverk blir till.

De är av samma storlek som canapéerna och finns i flera smaker – även söta.

Löjrom med citronpärlor, smetana och gräslök
Anklever med plommoncrème och krispig ingefära
Lax och pilgrimsmussla med avokado, soya och rostad sesam
Gotlandsbetor med getostcrème, confiterad purjolök och tryffel
Syltad svamp med prästostcrème, baktimjan och gula morötter

Mörk chokladcrème med olivolja och havssalt

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. Våldigt roligt och väldigt personligt, tycker vi. Vem vet – kanske tar vi fram din framtida signaturred?

FRÅN **PONTUS**
GOURMET TO GO!

Tel 08 23 99 50 www.pontusfrithiof.com