

Frukost

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 eklbladssallad
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

175 kr

Brunch

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

Tillägg: 150 kr

Affärslunch:

Citron – och timjanstekt majsckyckling med krossad mandelpotatis, extralagrad prästost och syltad morot
Glasbakad lättgravad fjordlax med äppeldressing, söt senap och citronkokta korngryn

165 kr

165 kr

Chokladfondant med jordnötskrokant, saltkola och havtorn

65 kr

Till drinken:

Mandelpotatischips med Kalixlövrom och syrad grädd
Anklever ”crostini” med portvin och oxfile
Soyarostade cashewnötter
Pontus antipasti: Pata negra, korvar, cruditeér, ostar, tryffeldipp

45 kr

45 kr

30 kr

195 kr/p

Pontus Frithiofs Canapéer:

Hummerskagen med tryffelmajonnäs
Mildrökt fjordlax med persiljeomelett och forellrom
Kalixlövrom på potatisblini
Handpillade räkor med vaktelägg
Ankleverterriner på rostad brioche med sauternesgelé

40 kr/st

Viktor Westerlinds Canapéer:

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

40 kr/st

FRÅN **PONTUS**
GOURMET TO GO!

Tel 08 23 99 50 www.pontusfrithiof.com

Meny Säsong

Kräftbisque med krondillsbakad abborre, ängamatsgrönsaker och kryddostcrème
Färserad lamsadel från Vålnäs gård med gulbetor, espelettepeppar, kantareller och rosmarinsky
Terrin på karamelliserade williamspäron med saltkola, ingefära och mjölksorbet

475 kr

Meny Lyx

Sotad kalv från Mälardalen med ostronaïoli, gravad citron, harsyra och inkokt svartrot
Salthalstrad torsk med rödvinsbräserad sidfläsk, backtimjan, pressad jordärtskocka och lardo
Chokladfondant på Valrhona "Caraïbe" med råörda havtorn, nötkrokant och mynta.

575 kr

Meny Classique

Pontus hummersallad med inkokt kronärtskocka, tryfferad hummer, avokado och citronette
Stekt vildand "à l'Orange" med citrusmorötter och bräserade endiver
Rhum Baba med hallon och lättvispad grädde

675 kr

Ostar

Säsongens ostar från Androuet med katrinplommonkräm, tärnat plommon och fruktbröd

125 kr

Sensommarbuffé

Citronkokta korngryn med gulbetor, gräslök och blomkål
Marinerad nypotatis med dijonsenap och örter
Mixsallad från Vallentuna med olivolja och citron
Rostad Karl- Johansvampstapenade med parmesan
Krondillskokt fjordlax med vitt vin, fänkål och dillcrème
Lammstek från Vålnäs gård med rosmarin, rostad vitlök och bakade Gotlandsmorötter
Stenugnsbakade baguetter med vispat, ekologiskt, smör smaksatt med citrustimjan
Valrhonachoklad med lättvispad grädde och rödda svarta vinbär

395 kr

Smärätter, anpassade för att kunna ätas stående

65kr/smak

3st smaker = Mingel, 5st smaker = Matig buffé

*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 pepparrotsgurka och forellrom

*Karl-Johan-risotto med hyvlad parmesan, ruccola och balsamico

*Grillad lamm-merguez med pitabröd och vit böncrème

Råbiff med dijonsenap, bakat vaktelägg och friterad kapris

Moms tillkommer på samtliga priser. 12 % på take away och 25 % med personal på plats.

FRÅN **PONTUS**
GOURMET TO GO!

Tel 08 23 99 50 www.pontusfrithiof.com