

CATERING

By PONTUS FRITHIOF

Lyxcanapéer 5 st, 280 kr

Mildrökt fjordlax- persiljeomelette och pepparrot
Hummerskagen - tryffelmajonnäs
Ankleverterinne - Sautervinsgelé
Handpillade räkor - vaktelägg
Kalixlöjrom - gräslök

Canapéer:

Shiitakecreme, sojainkokt shiitake, tryffel (veg), 45 kr
Rökt rödbeta, getost, mörköhonung (veg), 45 kr
Oxtartar, dijon, pepparrot, 55 kr
Varmrökt laxrilette, gräslök, friterad kapris, 50 kr
Skagen med löjrom, 65 kr
Vispad tupplevermousse, inkokta päron, 50 kr

Gougeres – löjrom, västerbottensost, 105 kr
Krustad – havskräfta, kumminost, akvavit, 115 kr
Pontus! Smörgåstårta – räkor, laxrilette, vaktelägg, 145 kr
Pepparmacaron – kycklingleverterrine, champagneinkokt persika, 90 kr
Tartlette – Pumpacreme, syrad pumpa, 70 kr

Snacks

Oliver, 58 kr
Valenciamandlar, 65 kr
Rotfruktschips, 38 kr

Fingerfood/Mingel

Pan Bagnat – tonfisk, citron, kapris, 80 kr
Hummerroll – Briochebröd, hummermajonnäs, rostad lök, 125 kr
Löjromstaco – Smetana, löjrom, syrad lök, 125 kr
Crème vichyssoise – Rökt röding, friterad purjo (Veg med muskotkvarg), 90 kr
Tarte flambée – Tryffelfärskost, karamelliserad lök, timjan, 65 kr
Salad nicoise – Tonfisk, sardeller, oliver, kapris, 80 kr
Tomatfocaccia – Taleggio, karamelliserade tomater, 65 kr
Fläskesteg – Rilette på bakad fläksida med äpplen, 75 kr
Steambun – Chilistekt lax, böngroddar, hoisin, sesam, 80 kr
Garden rolls – Avokado, gurka, mango, chili, koriander, mynta, 65 kr
Gazpacho – Marinerad getost, oliver, 65 kr
BBQ Slider – Bakad shortrib, karamelliserad lök, jalapeñocreame, 95 kr
Koreansk biffartar – Tartar på nötinnanlår, gochujang, kimchi, sesam, 85 kr

Ost och chark, 255 kr

Ibericoskinka, salchichon, tryffelsalami, sobrasada.
Manchego, taleggio, brie de meaux
Oliver, cornichonger, honung, marmelad, bröd

Moms tillkommer, 12%