

STARTERS

Rökt Dovhjort

Pâté á choux, gruyère, granskott & gröna tomater

Smoked deer, pâté á choux, gruyère, spruce & green tomato

Vit Sparris

Citroninkokta lökar, parmesan, surdeg & mandel

White asparagus, pickled onions, parmesan,

sourdough & almonds

Råbiff

Gula betor, rökt färskost, vallmo, smörgåskrasse

& frasig lök

Beef tatar, yellow beet, smoked cream cheese, cress

& crispy onions

Krispig Potatis

Krämig havskräfta & pilgrimsmussla, jordärtskocka

& grön ängssyra

Crispy potatoe, creamy scallop & langoustine, jerusalem

artichoke & sorrel

CLASSIC STARTERS

Toast Skagen

Add on 40

Skagenräka, majonnäs, forellrom, citron, dill & brioche

Swedish shrimp toast, trout roe, lemon, dill, mayonnaise

& brioche

Löjrom från Bottenviken 15g

Add on 120

Smetana, gräslök, rödlök, citron & brioche

Bleak roe, sour cream, onions, lemon & brioche

WINE MENU

Två glas vin

315

Tre glas vin

425

Rätterna på vår meny kan innehålla allergener, prata med din servitör så vi kan hjälpa dig på bästa sätt. För information om ursprungsland på kött och fågel, fråga gärna oss.

Our dishes may contain allergens, please consult us so that we can look after your needs in the best way. For information about country of origin for meat and poultry, feel free to ask us.

Pont

RESTAURANT

Med ett modernt uttryck hämtar vi inspiration från det franska och amerikanska köket, med noga utvalda ingredienser som speglar säsongens smaker. Här är kärleken till maten och hantverket det allra största.

A GOOD START

Champagne

Lacroix- Dunesse Cuvée Vanessa NV

175

Ostron

Mignonette, citron & Tabasco

Oyster, mignonette, lemon & Tabasco

45/st

Svensk Störkaviar 25g

Syrad grädde, gräslök, rödlök, citron & bovetepplättar

Sturegon caviar, sour cream, chives, onions & blinier

495

COCKTAILS

The Champagne Mojito

Rum, Lime, Mint, Sugar & Dunesse Champagne

185

Swedish Pine Needle

Skåne Akvavit, Campari, Aperol, Pine Needle Syrup & Lemon

169

Greenery Garden

Olmecca Tequila Silver, Midori, Lovage Herb Syrup,

Elderflower, Grapefruit, Lemon & Egg White

179

Remedium 'The Cure'

Bulleit Rye Whisky, Italicus Rosolio, Sakura Vermouth,

Secret Tea Brew & Lemon

185

Petals

Stockholms Bränneri Pink Gin, Lillet Rosé, Cointreau,

Rose syrup, Lemon & Vanilla Foam

165

MAINS

Helstekt Ryggbiff

Skogschampinjon, rökt märg, brandade, kryddig morot,

svampsmör & vinägersky

Sirloin, mushroom, smoked marrow, petit choux, carrots,

mushroom butter & jus

Skånsk Majskyckling

Persiljerot, picklad endive, tryffel, friterad krokett

& kycklingsky

Cornfed chicken, parsley root, truffle, croquette & jus

Smörstekt Sejrygg

Broccolini, dill, citron, blåmussla & vitvinsås

Butter fried haddock, broccolini, dill, lemon, mussels

& white wine sauce

Bakad Rotselleri

Confiterad tomat, fetaost, krispig kål, Gotlanslinser

& timjanemulsion

Baked celeriac, tomato confit, feta cheese, crispy kale,

lentils & thyme mayonnaise

CLASSIC MAINS

Moules Frites

Blåmusslor, vitlök, grädde & pommes frites

Mussels, garlic, cream & French fries

Grillad Entrecôte

Add on 185

Tomat, lök, bearnaise & pommes frites

Grilled Entrecôte, tomatoe, onion, bearnaise sauce

& French fries

DESSERTS

Mörk choklad

Vit persika, maräng, björnbär & kokos

Dark chocolate, white peach, meringue, blackberries & coconut

Hallon

Kakbotten, vanilj, maräng, lagerblad & yoghurt

Raspberries, cake base, meringue, vanilla & yoghurt

Baskisk Cheesecake

Röda vinbär & lättvispad vaniljgrädde

Basque cheesecake, red currants, whipped cream & vanilla

Klassisk Crème Brûlée

Classic Crème Brûlée

Kvällens Ostar

Fröknäcke & marmelad

Selection of cheese, marmelade & hard bread