

FROM START TO FINISH

PONS MENU

66 €

SCALLOP & CARROT (L, G)

Paistettua kampsimpukkaa, porkkanaa sekä timjamivaahtoa

BEEF FILE & SICHUAN PEPPER BUTTER (L, G)

Avotulella grillattua häränfileetä, valkosipulilla maustettua perunaa, shimej-sieniä ja papuja sekä Sichuanpippuri-maustevoita

CRÈME BRULÉE & CITRUS (L, G)

Yuzulla maustettua paahtovanukasta sekä sitrussalaattia

VAIHDA PONS MENUN PÄÄRUUAKSI HÄRÄN SISÄFILEETÄ, TIMJAMIPERUNAA, LEHTIMANGOLDIA SEKÄ BOURDELAISE-KASTIKETTA

+5 €

NORDIC MENU

58 €

SHRIMP & KIMCHI (L, G)

Käsinkuorittuja katkarapuja, kimchimajoneesia sekä tuorekurkkusalaattia

TROUT & BEURRE BLANC (L, G)

Paistettua taimenta, varhaisperunoita, paksoita sekä inkiväärillä ja mädillä maustettua beurre blanc -kastiketta

RHUBARB & PISTACHIO (L, G)

Haudutettua raparperia, mantelikakkua sekä pistaasipähkinäjäätelöä

VEGGIE MENU

48 €

SWEET POTATO & CASHEW (VEG, G)

Paahdettua bataattia, umamimajoneesia sekä chilillä maustettua cashewpähkinää

KING TRUMPET & BLACK BEAN (VEG, G)

Paahdettua kuningasosterivinokasta, perunagnocchia, tomaattia sekä mustapapukastiketta

LYCHEE & GREEN APPLE (VEG, G)

Litsimoussea, omena-tapiokasalsaa sekä omenasorbettia

WINE PAIRING FOR STARTER AND MAIN COURSE

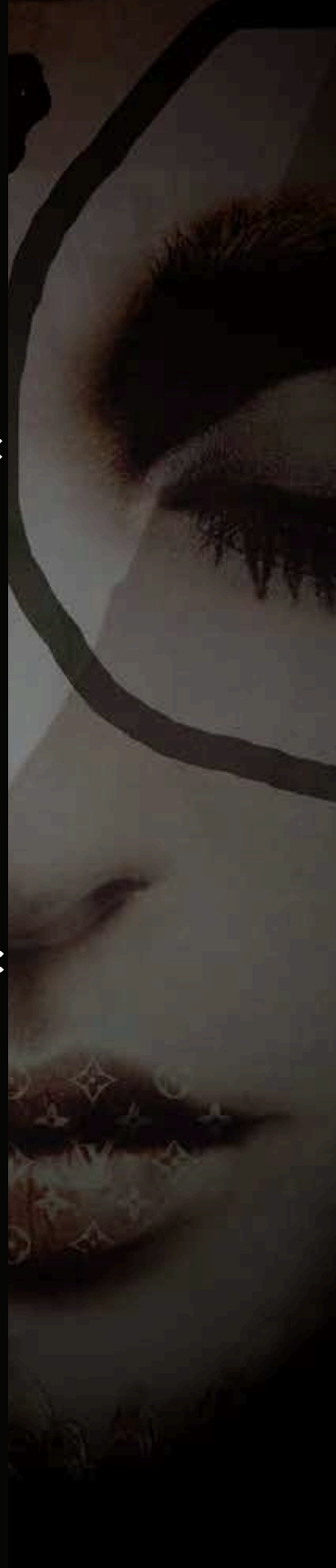
28€

Viinipaketti, suositusviini alkuruoalle sekä pääruoalle

WINE PAIRING FOR MENU

38€

Viinipaketti, suositusviini alkuruoalle, pääruoalle sekä jälkiruoalle



STARTERS

SCALLOP & CARROT (L, G)

Paistettua kampasimpukkaa, porkkanaa sekä timjamivaahtoa

17 €

TUNA & TERIYAKI (M, G)

Tonnikalatatakia, kyssäkaalia, wasabimajoneesia sekä teriyaki-kastiketta

16 €

SHRIMP & KIMCHI (L, G)

Käsinkuorittuja katkarapuja, tuorekurkkusalaattia ja kimchimajoneesia

16 €

TARTAR & MISO (M, G)

Tartar kotimaisesta härästä, misomajoneesia, keltuaista sekä rapeaa perunaa

17 €

TOMATO & BURRATA (G)

Mehustettua tomaattia, burrataa sekä yrttejä

16 €

SWEET POTATO & CASHEW (VEG, G)

Paahdettua bataattia, umamimajoneesia sekä chilillä maustettua cashewpähkinää

15 €

CHARCUTERIE (SUOSITUS 2 HLÖ)

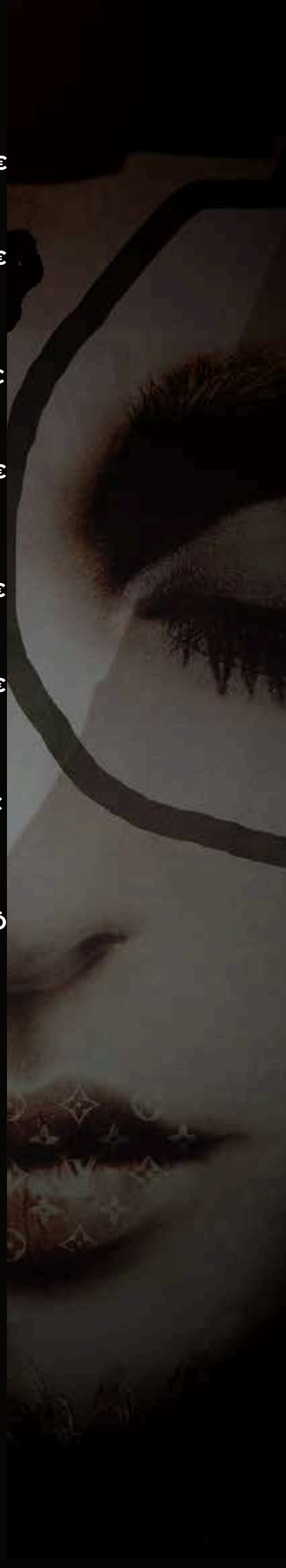
Valikoima leikkeleit, juustoja, marinoituja kasviksia, hilloketta sekä siemennäkkäriä (L, G)

35 €

HOUSE BREAD SELECTION AND BUTTER (MAHD. L, G)

Paikallisleipomom leipää sekä kirnuvoita

5 € / HLÖ



MAINS

TROUT & BEURRE BLANC (L, G) 38 €

Paistettua taimenta, varhaisperunoita, paksoita sekä inkiväärillä ja mädillä maustettua beurre blanc -kastiketta

PON'S BOULLABAISSE (L, G) 36 €

Paahdettua siikaa, kasviksia, äyriäisiä, hummerilientä sekä aiolia

DUCK & RED WINE (L, G) 36 €

Haudutettua ankankoipea, perunagnocchia, paksoita sekä punaviinikastiketta

TENDERLOIN & BOURDELAISE (L, G) 45 €

Härän sisäfileetä avotulella grillattuna, timjamiperunaa, lehtimangoldia sekä Bourdelaisekastiketta

BEEF FILE & SICHUAN PEPPER BUTTER (L, G) 43 €

Avotulella grillattua häränfileetä, valkosipulilla maustettua perunaa, shimej-sieniä ja papuja sekä Sichuaninpippuri-maustevoita

KING TRUMPET & BLACK BEAN (VEG, G) 30 €

Paahdettua kuningasosterivinokasta, perunagnocchia, tomaattia sekä mustapapukastiketta

PON'S SALAD (L, G) 25 €

Salaatteja, tuoreita sekä marinoituja kasviksia, avocadoa, grillattua persikkaa

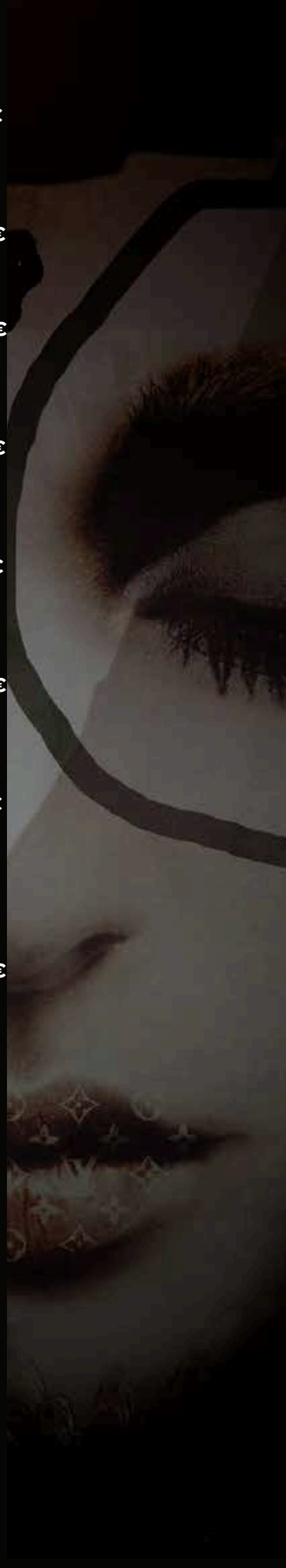
Valitse täyte:

Käsin kuorittuja katkarapuja | Burrataa | Ilmakuivattu kinkku

SIDES 5 €

Vihersalaattia sekä seljankukkavinaigrettea (M, G)

Mustapippuri-lankkuperunat sekä aiolia (L)



SWEETS

RHUBARB & PISTACHIO (L, G) 16 €

Haudutettua raparperia, mantelikakkua sekä pistaasipähkinäjäätelöä

CRÈME BRULEE & CITRUS (L, G) 14 €

Yuzulla maustettua paahtovanukasta sekä sitrussalaattia

LYCHEE & GREEN APPLE (VEG, G) 13 €

Litsimoussea, omena-tapiokasalsaa sekä omenasorbettia

PANCAKE & RASPBERRY (L) 15 €

Pannukakkua, vaahterasiirappia sekä vadelmaa hillona ja jäätelönä

CHEESE PLATTER (L, G) 17 €

Vaihtuva juustovalikoima, siemennäkkäriä sekä hilloketta.

Kysy tarjoilijalta lisätietoja

ICE CREAM OR SORBET (L, G) 6 €

Kysy valikoimaa tarjoilijaltasi

Lisätietoja ruokalistamme mahdollisista allergeeneista saatte ravintolan henkilökunnalta

DESSERT WINE

BORGIO MARAGLIANO LA CALIERA MOSCATO D'ASTI 8 € / 8 CL

ITALIA, MOSCATO BIANCO DI CANELLI

Kevyesti kupliva ja helmeilevän päärynäinen jälkiruokaviini on raikas ja hedelmäinen. Viini on kypsän verigreippinen ja sen kevyt hapokkuus ei tee siitä liian makeaa.

ACQUESI BRACHETTO D'ACQUI 8 € / 8 CL

ITALIA, BRACHETTO

Kevyt ja hivenen hillomainen rose jälkiruokaviini, jossa tasapainoinen hapokkuus täydentää viinin makeutta. Viini on elegantti ja kepeä.

RUDOLF MÜLLER EISWEIN 11 € / 8 CL

SAKSA, SILVANER

Klassinen Eiswein on tehty Silvaner rypäleestä ja tämä viinityyli onkin suosittu ympäri maailman. Rypäleet on kerätty hallan aikaan ja tämän ansiosta viiniin saadaan makoisan mehukas maku aikaiseksi.