

VÅRT STRÅ TILL STACKEN

För att fira Childhoods tioårsjubileum ställde Prinsessan Madeleine och Childhood 2nd Generation till med stor fest på Junibacken i slutet av maj. 170 glada gäster, proffsiga artister och generösa sponsorer bidrog till att samla in totalt 500 000 kronor till Childhood Foundation.

I Pontus Group är vi stolta och glada över att vi fick ordna middagen. Att vid sidan om vår kommersiella verksamhet få möjligt att ställa upp ideellt för projekt vi verkligen tror på, gör oss till ett starkare och mer ansvarsfullt företag.

NYTT PÅ PONTUS! MENY

Just när ni trodde att vår kvällsmeny på Pontus! inte kunde erbjuda en större mångfald, dänger vi till med sju nya rätter. Det kan verka mycket på en redan ganska fyllig meny, men det finns en tanke bakom...

Vi vill helt enkelt, och så väldigt gärna, vara ett ställe för er allihop. När det än är, hur formellt eller informellt det än är, vad ni än är sugna på - vi vill vara det självklara valet. Därför kan vi nu erbjuda hamburgare på 100% hängmörat nötkött, fransk löksoppa, råbiff och veckans husman. Bland annat. Och dessa nykomlingar samsas högst vänskapligt med de invanda favoriterna under rubrikerna Skörd, Fångst och Säsong. Och Pontus Väljer. Och...

- PICKNICK OCH ROSÉVIN - JOHAN ADLÉN, SOMMELIER, PONTUS BY THE SEA LISTAR TRE HÖJDPUNKTER

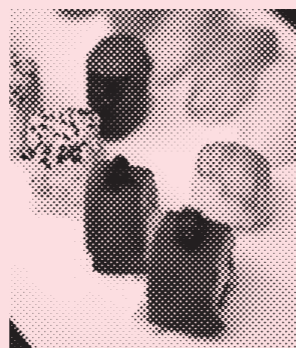
* * *

1990 BILLECART SALMON ROSÉ OCH ROSLAGSÖ
Flaskan kyld i havet. Nyfångad abborre grillad på klipphäll. Strålände vin och strålände stund på jorden

1995 LOUIS ROEDERER ROSÉ
OCH HAMNEN UTANFÖR VÅRT HEM
Kyckling direkt från vår ugn, nerburen i folie. Gräddigt rosa bubbel. Vatten, batar och inga gräsläckar.

VILKET ROSÉ SOM HELST OCH HUMLEGÅRDEN
Brännboll, kompisar, blandad picknickpåse från servering i närheten och stilla rosévin, gärna storleken 1,5 eller 3 liter - men helst inte ur box!

MORIWASE OCH FÄRSK WASABI



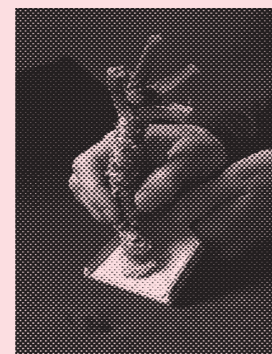
NÄR KOCKEN FÅR VÄLJA

Uttryck som autencitet, ambition och kreativitet dyker upp i huvudet när man läser igenom den nya asiamenyn på Pontus! Och efter provsmakning står de fast som det bästa sättet att beskriva det som nu läggs upp på tallrikarna i baren.

Moriwase betyder kockens val och ger oss möjlighet att ha en flexibel relation med våra fiskleverantörer och varje dag beställa det fräschaste de har att erbjuda. Tanken är också att du ska kunna luta dig tillbaka, slippa ta beslut och bara vara trygg i att det som kommer att ligga på din sushi- och sashimitallrik är det bästa vi har.

Färsk wasabi är väldigt ovanlig i Sverige. Efterfrågan är mycket större än tillgången och den är svår att transportera färsk, vilket ger ett skyhögt kilopris.

Denna gröna pepparrot har odlats i Japan i över tusen år, den allra finaste i rinnande vatten, och finsmakare menar att det överlägset bästa - ja enda! - sättet att riva färsk wasabi är på ett torkat hajskinn.



JAPANS GRÖNA GULD

På Pontus! anser vi att den färska varianten är så speciell, att när vi kan få tag på den och den betingar ett pris under 10.000kr per kilo (!), är det värt att ha den som en läcker bonus för Japanentusiaster och andra matintresserade.

Uppgradera din sashimiupplevelse, när du får chansen!

MÅNADENS ANSTÄLLDA

Ledningen på Pontus! och Pontus by the Sea har i maj utsett dessa personer till månadens anställda:

Elin Hultgren, nisse på By the Sea - "En liten arbetsmyra, och en glad och positiv sådan. Här tas det stora steg om det är mycket att göra och det rycks in där det behövs hjälp. Hennes första jobb i branschen och hon utför det med bravur."

Viktor Frodell, kock på Pontus! - "När det kommer till lojalitet och att ställa upp, är Viktor en av våra största. Ett konstant gott humör och en förmåga att ständigt leverera, gör honom än mer värdig denna utmärkelse."

MODE & MÅLTIDSKRONOR



EN KRONA AV KRISTALLISERAT SOCKER

Ibland leder något som börjar med ett galet infall till ett slutresultat som förundrar med sin originalitet och uttrycksfullhet. Det här är ett exempel på det.

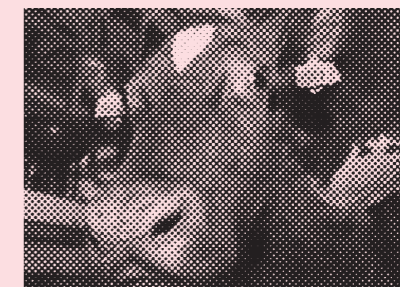
Inför skapandet av en ny serie bilder spånade fotografen Tomas Näsström och stylisten Stina Persson Helleday kring hur något de är vana att jobba med, mode, och något de gillar att samlas runt, måltiden, skulle kunna sammanföras till något nytt och spännande. Det ena ledde till det andra och det synnerligen lyckade resultatet, The Meal, visas nu på Pontus!

Utställningen består av tre serier porträtt: ett klassiskt, ett samtida och ett personligt, expressivt. Alla med kronor tillverkade av örter, porslin, ostronskal och annat förknippat med måltiden, denna viktiga del av livet.

Vi säger välkomna - och varsågod!

KOSSAN ELLA 0581

Ost från en utvald ko. En glad ko med ett namn och inte bara ett nummer. En ko som mumsar gräs utomhus halva året och andra halvan blir väl omhändertagen inomhus med endast ekologiskt foder att äta. Vår utvalda ko heter Ella och bor på Väddö Gård. I mars togs ca 100 liter av hennes mjölk tillvara, tillsattes med en aning blåmjögel och nu är den färdig att avnjutas. Finns endast på By the Sea och Pontus! och hos Fröken Nilsson i Bromma.



ELLAS VITA GULD BLEV VÅRT



VISSTE NI ATT...

...uteserveringen på Pontus! har öppnat! Gå in den vanliga vägen och prata med hovmästaren, så ordnar vi ett bord, om inte i solen, så i alla fall med sommarkänsla...

* * *

... vi tycker att det är värt att nämna en gång till att Volvo Ocean Race och deras Stockholm Stopover tar över Skeppsbron mellan 14:e och 29:e juni. På Pontus by the Sea befinner ni er på första parkett...

* * *

... vill ni uppgradera från första parkett till "the royal box" har vi under hela VOR tillgång till den väldigt vackra Swan-yachten S/Y Thindra, som kommer att ligga och guppa vid Skeppsbrokajen...ring Från Pontus på 23 99 50, för mer information...