

## PONTUSÅRET SOM GICK

Dags att summera, tid att fundera - vad var bäst, vad var störst, vad var godast, vad var roligast?!

Det finns mycket att välja bland, men här är i alla fall **det gångna Pontusårets:**

**Rekordfest** - Brunnsгатans barluncher slog alla rekord. Och när de var slagna, slog vi dem igen. Och igen. Och igen.

**Nyförälskade par** - Pontus! blev ihop med Fotografiska och vi är numera en glad filial.

**“Kan man få en hummer till?”** - Sju lyckade skaldjursveckor på Pontus by the Sea. Och ja, det var bara att beställa tills man var nöjd. Det gick åt en del.

**Gravidmage** - Hörde ihop med en hårt arbetande Agnes Adolfsson-Lindberg, restaurangchef på Färösunds Fästning. Det blev en liten Miriam, lagom till jul. Grattis!



**Noaks ark** - Den belgiske konstnären William Sweetloves klonade, färgstarka djur tog över Pontus! i oktober.

**Dominant** - Vinet! Pontus! blev årets vinkrog i White Guide och vår vinklubb växte så det knakade. Växte gjorde även vårt vinbibliotek och året avslutades där storstilat med en Super Tuscan.

**Web-händelse** - Pontusgruppens nya hemsida lanserades 8:e mars. På [www.pontusfrithiof.com](http://www.pontusfrithiof.com) kan du se hur en av Sveriges mest avancerade restaurangsidor ser ut.

**Royalistiska ringar på vattnet** - Kronprinsessbröllopet spred kärleksglans på Skeppsbrogajen en hel försommar.

**Omslagspojke** - Pontus Frithiof blickade uppfordrande mot oss från Ramlösareklamen, i varje magasin vi öppnade.

**Kockrekrytering** - Årets Kock 2009 och nybliven silvermedaljör i VM i matlagning för landslag, Viktor Westerland, har från i februari lyft maten Från Pontus ett snäpp.

## PONTUSÅRET SOM KOMMER

Efter summering är det framåtblickande som gäller. 2011 ser på papperet minst sagt lovande ut och här är några exempel på det som vi anar kan bli **nästa års:**

**Kockrekrytering** - Ny köksmästare på Pontus! blir Martin Brag. Från 1:a februari är han kung i köket på Brunnsгатan och i nästa nummer får ni veta mer om honom.

**Sällskapsresa** - I maj åker vi till Champagne med vinkluben Avec pontus. Mer om det nedan.

**Asgarv** - Den brittiska, briljanta, burleska varietén Medium Rare uppträder tio kvällar och en brunch (30/1) på Pontus by the Sea. O. Miss. Bart. Boka på 20 20 95.

**“Jösses, nu rodnar jag visst en smula”** - Se ovan.

**Slottsbesök** - Pontusgruppen inleder ett samarbete med Chateau Garreau i Bordeaux. Mer om detta snart.

**Hemligheten** - Kan vi ju inte avslöja, eftersom det är en hemlighet. Men vi kan lova att ni kommer att tappa hakan rakt ner i golvet, när vi väl avslöjar den.

## GRYTA FRÅN PONTUS



Känn på den här, när magen kurrar en bister vintervardag: Lammbog med torkad tomat, bräserverade cocobönor, gulbetor och rosmarinsky. Serverad varm i gjutjärns gryta, med potatispuré och stenugnsbakad baguette med ost. Mustig, långkokad, värmande, smakrik, prisvärd. Och **Från Pontus** kommer med den dit där du är. Var du än är.

När du och ditt sällskap sedan avnjutit maten och slickat tallrikarna kan ni, lite dekadent så där, strunta i att diska - vi kommer och hämtar alltihopa, som det är. Så jobbar vi.

Priset då? Enastående facilt. 165 kr/p. Boka på 23 99 50.

## NYTT HUSBUBBEL



I vår värld är ett **byte av huschampagne** en ganska omvälvande händelse. Ibland är det dock läge att skaka om lite. Vi har varit mer eller mindre gifta med champagnen **Billecart-Salmon** i flera år, och ni vet hur det kan vara med gifta par. Förhållandet börjar liksom gå på rutin och kanske stagnera en aning. Så nu har vi bytt till nytt. Vår partner heter från och med årsskiftet **Bollinger** och vi låter Pontus ge sin syn på saken: “Som champagneälskare är jag mycket mån om att vara involverad i de här processerna. Och kanske speciellt denna gång eftersom Billecart alltid har legat mig så varmt om hjärtat.” Kanske att man kan beställa den ändå? “Ja, den kommer alltid att finnas på listan.” Och vad tycker du om Bollinger? “Även det en favoritchampagne, som med sin karaktär också passar väldigt bra till mat. Nu när allt är klart, känns det väldigt roligt att kunna erbjuda våra gäster ett så känt och starkt varumärke som Bollinger är.”

## PÅ TAL OM VIN

Vi kan inte sluta prata om vin och vi vet ju att ni är många som gillar att lyssna. Nu vill vi tjöta lite om vår utomordentligt trevliga vinklubb, **Avec Pontus**. Om du tycker att det är kul med vin och du gillar att umgås med likasinnade, då är det nog något för dig. Årsavgiften är 1500kr och med den följer en hel drös fina förmåner, som till exempel 25% rabatt på alla helflaskor på listan, gratis vinprovningar varje månad, 25% rabatt på ostron och 25% rabatt på Färösunds Fästning i juni och augusti. Och det bästa kommer nu till sist: I maj åker vi till **Champagne** och bokar du resan, ingår årets medlemskap i priset. Maila [avec@pontusfrithiof.com](mailto:avec@pontusfrithiof.com), så berättar de med glädje mer.

## PÅ THIRSTDAY BÖRJAR HELGEN

Det finns många anledningar att spendera en kväll i Pontus! bar, och här kommer en till - **Thirstdays**. Vad kan vara trevligare än en småtjuvig start på helgen, redan på torsdagen? **Barchef Rhys** tycker absolut att det finns anledning att tjuvstarta: “Vi är bra på att blanda drinkar varje kväll i veckan, men på torsdagar vill vi rikta strålkastaren mot specifika områden inom “the world of cocktails” och visa hur vi tycker att man bäst blandar och presenterar de cocktails vi valt ut.” Vad kan vi vänta oss för teman? “Vi funderar fortfarande på vad vi ska hitta på för skoj i januari, men ett par exempel på vad vi gjort, är gindrinkar och kubanska drinkar. Gäster får gärna komma med förslag - det är bara kul om de är involverade.” Något mer skäl att kicka igång veckoslutet lite tidigare? “Bra DJ's spelar bra musik och temadrinkarna kostar 70 kronor...” Oh yes. Vi ses i baren på torsdag.



## VISSTE NI ATT...

...Jacob Felländers utställning “Choice” visas på restaurang Pontus! till och med den 13:e februari...ta chansen... sedan väntar ny fotokonst...

...på Pontus! byter vi meny i matsalen i mitten av januari...det var dags för förändringens vindar att blåsa genom den avdelningen och vi har anledning att återkomma till tankarna bakom...vi vill också gärna höra vad ni tycker...