

## **Pressmaterial**

### **Pontus!**

En försommardag 2007 mötte restaurang Pontus! världen för första gången. 800 kvadratmeter i hörnet av Norrlandsgatan-Brunnsgatan, tidigare bebodda av bland annat Stockholmsbörsen och Icube, hade förvandlats till en rymlig krog med flera avdelningar i flera etage, inspirerade designlösningar, en attraktiv blandning av överraskande och exklusiva material och ambitionen att, med god mat & dryck, personlig & proffsig service och en massa humor & glimt i ögat, bli en ny kraft att räkna med på Stockholms citys restaurangscen. Det har gått några år sedan den där första dagen och vissa förändringar har gjorts, några mindre och några större. Koncept har skruvats och nya idéer förverkligats. Strävan efter att nå den perfekta balansen mellan vad vi vill vara, vad vi är bra på att göra och vad gästerna vill ha, är ständigt pågående och förmodligen den allra viktigaste.

Vintern-våren 2011 genomfördes den största förändringen hittills. Restaurangen växte med drygt 300 kvm, när den lokal som legat precis i hörnet av huset blev ledig och kunde övertas. Detta innebar bland annat att Pontus Frithiof kunde förverkliga en av sina drömmar: öppnandet av en fisk- och skaldjursrestaurang. Entrén flyttades också till Norrlandsgatan och en stor bar direkt innanför byggdes. Den nya delen har även en nedervåning och där hittar man Köket, med både show kitchen och festvåning.

All förändring och förnyelse till trots, håller Pontus Frithiof hårt i de grundläggande värden han byggt hela sin verksamhet på: kvalitet, omtanke, personlighet, humor och, såklart, en nypa flärd.

### **Matsal**

Pontus! Matsal är ett storstadsbrasserie deluxe som för tankarna till stimmiga storheter i London och Paris. Det är stort och det är högt i tak. Den specialgjorda boktapeten sticker iväg 15 meter upp i luften och marsipangrönt silke möter grå betong. Det finns utmärkta platser för dem som vill se och ses och för dem som vill vara mer privata skapar röda organtzdraperier runt några av borden, behaglig avskildhet. Menyn innefattar klassiker, hela fiskar & köttbitar från grillen, och säsongsbetonade rätter med råvaror från närliggande gårdar. Vinkällaren är värd ett besök i sig och belönades 2009 med utmärkelsen "Årets vinupplevelse". Här har man kul, äter gott och mår bra, vare sig tillfället är planerat och formellt, eller spontant och spralligt.

### **Seafood Bar**

När Pontus! byggde om och ut blev ett av resultaten en ny krog i krogen. I Seafood Bar serveras uteslutande fisk och skaldjur och här hittar du klassiker såväl som nymodigheter och något för alla tillfällen och sällskap.

I mitten av lokalen tronar skaldjursdisken och där erbjuds bland annat ett tiotal olika sorters ostron varje dag. Vinlistan är välfylld, väl vald och domineras helt av vitt vin och champagne. Och skulle andan falla på, finns en Krug-bar med världens bästa bubbel, till Sveriges bästa priser.

### **Baren**

Efter ombyggnaden har Pontus! fått en ny stor bar, precis innanför entrén. Cocktaillistan är också ny och innehåller bl.a. en avdelning med tedrinkar, som serveras ur glaskoppar på fat. Olika DJ's underhåller den blandade publiken torsdag till lördag. För den som vill ha tilltugg till drinken, finns både enklare snacks och lyxigare tapas.

### **Köket**

Lunchtid vardagar serveras vår populära bricklunch från Köket. Fräscht, prisvärt och med den där "hemlagat-känslan", som man inte kan fuska fram. Kvällstid blir Köket en typ av kameleont, som anpassar sig efter gästernas behov och önskemål. Matlagningskurs, drinkskola, ostronprovning – allt är möjligt och allt är kul. En festvåning med plats för 40 personer ger stockholmarna ett nytt alternativ för sin privata middag.