

## **Pontus by the Sea**

Krogon i Gamla Stan har balanserat på kajkanten sedan 2002. Byggnaden naturligtvis mycket längre – redan 1938 uppfördes det som först var ett tullhus och sedan enare huserade bland annat Gamla Stans Bryggeri. Huset fick också sina femton minuters berömmelse i början av 00-talet då det agerade bakgrund till en av den tidens stora dokusåpor – Baren. Idag står de blänkande öltankarna i mässing från bryggeritiden tomma, men de pryder sin plats i den rymliga lokalen. En lokal som fyller olika behov, olika tider på året. Höst och vinter är stämningen mysigt murrig och varm, men när våren kommer öppnas både det stora takfönstret och alla dörrar ut mot vattnet. Från den 1:a maj blir restaurangen tre gånger så stor, med fin uteservering längs hela långsidan mot vattnet och en livlig bar, Piazzan, på ena kortsidan. I september tycker vi att sommaren är över, flyttar in igen och låter höstens aktiviteter dra igång.

Förutom sommarsäsongen, har Pontus by the Sea ett antal mindre säsonger och begivenheter. Tanken är att det ska vara varierande och underhållande för våra gäster, att följa oss under året.

Vi tar det från början:

### **Medium Rare**

Årets mörkaste tid lyser vi upp med den galna, kittlande och ruskigt roande brittiska varietén Medium Rare. På klassiskt varietémaner sitter gästerna tätt tillsammans och nära scenen. Kvällen inleds med en vällagad trerättersmeny och fortsätter med föreställningen. Alla får sina egna favoriter: jonglören som driver med tyngdlagen, den countrysjungande transvestiten eller den allvarsamt kaxiga strippan – det publiken verkar ha gemensamt är att minnena varar väldigt länge. 2012 underhåller Medium Rare från 24/1 till 4/2.

### **Grill by the Sea**

Våren kommer tidigt till Pontus by the Sea och vi tändar träkolsgrillen och bjuder in till en generös matupplevelse, där grillfesten kommer till gästen, vid bordet. Förrätsplatå, allt-du-vill från grillen och dessertbricka. Fräscha råvaror, läckra smaker och man säger inte stopp förrän man är nöjd. Passar både stora grupper och intima sällskap. 2012 hälsar vi varmt välkomna från 9/2 till 21/4.

### **Verandasommar**

Som sagt, från och med den 1:a maj är det sommar på Pontus by the Sea. På verandan finns plats för många (ca 140) och alla sitter bekvämt. Menyn är full av havets läckerheter, men för den som önskar finns alltid en fin grillad köttbit. Piazzan, den stora baren på kortsidan, är livlig och erbjuder sjöutsikt, goda drycker och träkolsgrillade lättare rätter.

### **Pontus Skaldjursveckor**

Hela oktober och en bra bit in i november är det skaldjur, endast skaldjur och inget annat än skaldjur på menyn. Precis som under grillveckorna struntar vi i buffé och serverar istället maten vid borden, från platåer. Förrätsplatå med havets delikatesser, sedan en dignande skaldjursplatå och som avslutning en bricka med ett urval desserter. Alla äter så mycket de vill, av vad de tycker är allra godast. Från 1:a oktober.

### **Julbord by the Sea**

Varje år dukar vi upp vårt julbord under världens högsta julgran. Tradition och överraskningar möts och det finns alltid en strävan att, utan att tumma på kvaliteten, använda de bästa av ekologiska och närproducerade råvaror. Differentierad prissättning, där gästen betalar ett lägre pris de mindre attraktiva datumen & tiderna.

### **Nyårsafton**

Vi firar med skaldjur, bubbel och den bästa fyrverkeriutsikten från verandan, speglad i Stockholms inlopp.